la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Antifaces de hojaldre de Carnaval

20min 6 raciones

Ingredientes

- Hojaldre
- Chocolate al gusto
- Sprinkles y/o flores de oblea para decorar

Elaboración

1. Dibujar o imprimir una plantilla de antifaz para dar forma al hojaldre
2. Estirar el hojaldre y recortar los antifaces
3. Hornear con calor arriba y abajo a 200° unos 15/20 minutos
4. Dejar enfriar y decorar al gusto con chocolate, sprinkles o lo que más apetezca

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos