la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Hojaldre de dos chocolates

6 raciones 417 kcal

Ingredientes

- **1** lámina de hojaldre rectangular
- Chocolate blanco
- Chocolate con leche
- Huevo batido (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	**5,7 g**
Grasas	**27 g**
Hidratos	**39 g**
Fibra	**1,2 g**

Elaboración

1. Cortar el hojaldre en tiras rectangulares
2. Colocar chocolate blanco en unos extremos y chocolate con leche en el otro
3. Enrollar las tiras desde los extremos hacia el centro y cerrar los bordes para evitar que salga el chocolate durante el horneado
4. Pintar con huevo batido para darle brillo (opcional)
5. Precalentar el horno a 210° con calor arriba y abajo
6. Hornear hasta verlos dorados
7. Dejar enfriar sobre una rejilla

RECOMENDACIONES

Podéis decorar con azúcar glass o chocolate fundido

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos