la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Corona de Nutella y crema de turrón

15min · 8 raciones · 490 kcal

Ingredientes

- **2** planchas de hojaldre
- Crema de Nutella
- Crema de turrón crujiente

OPCIONAL

- Huevo batido para pintar
- Azúcar glass para decorar

POR RACIÓN

Proteínas	**8,9 g**
Grasas	**31 g**
Hidratos	**43 g**
Fibra	**1,6 g**

Elaboración

1. Estiramos una plancha de hojaldre y le ponemos media capa de Nutella y la otra mitad crema de turrón
2. Cubrimos con la otra plancha de hojaldre
3. Con ayuda de cortapastas vamos quitando muñecos y estrellas
4. Colocamos en forma circular unos encima de otros
5. Pintamos con un poco de huevo batido
6. Horno precalentado a 210° calor arriba y abajo unos 15 minutos, hasta verlos dorados
7. Dejamos enfriar y listo para disfrutar
8. Lo hemos decorado con un poco de azúcar glass

Hecho con CookNest

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