la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

New York Rolls de hojaldre

45min · 2 raciones · 1157 kcal

Ingredientes

1 lámina de hojaldre

RELLENO

Crema de chocolate o el relleno que más te guste

DECORACIÓN

Chocolate negro fundido

Sprinkels (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	**14 g**
Grasas	**76 g**
Hidratos	**102 g**
Fibra	**7 g**

Elaboración

1. Estiramos la lámina de hojaldre y cortamos tiras de 2 cm
2. Enrollamos según el vídeo y hacemos 2 espirales
3. Unimos los 2 y damos forma de corazón
4. Lo ponemos en un molde y cubrimos con algo de peso para evitar que suba durante el horneado
5. Horno precalentado a 210° unos 40 minutos
6. Quitamos los garbanzos y horneamos hasta dorarlo
7. Desmoldamos y dejamos enfriar
8. Perforamos desde parte superior hasta el fondo para rellenar con crema o con tu relleno favorito
9. Cubrimos con chocolate negro fundido y decoramos con sprinkels

RECOMENDACIONES

Puedes poner el relleno que más te guste.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos