HerZechef 👆



POSTRES · VEGETARIANO

Hojaldre de chocolate blanco

20min · 8 raciones · 194 kcal

Ingredientes

- Placa de hojaldre
- 1 tableta de chocolate blanco
- 1 huevo
- Semillas de sésamo

POR RACIÓN

Proteínas	3,2 g
Grasas	13 g
Hidratos	15 g
Fibra	0,6 g

Elaboración

1. Desenrollar el hojaldre en una placa de horno y colocar la tableta de chocolate en medio
2. Hacer una serie de cortes en las esquinas y quitar los cuadraditos de hojaldre sobrantes de los cuatro extremos
3. Plegar la parte de arriba y la de abajo, y hacer cortes de aproximadamente un dedo de grosor a cada lado
4. Colocar las tiras de un lado a otro cubriendo la tableta de chocolate
5. Pintar el hojaldre con el huevo batido y espolvorear semillas de sésamo por encima
6. Hornear con calor por arriba y por abajo con ventilador a 190 grados durante 20 minutos
7. Dejar enfriar

Hecho con CookNest