MURIALIDADES



POSTRES · VEGETARIANO

Corona navideña de hojaldre y chocolate

8 raciones 347 kcal

Ingredientes

- 2 masas de hojaldre cuadradas o rectangulares
- Crema de chocolate o nutella
- Huevo para pintar
- Azúcar glace para decorar

POR RACIÓN

Proteínas	7,1 g
Grasas	19 g
Hidratos	36 g
Fibra	1,3 g

Elaboración

1. Untar cada masa con chocolate y enrollarla
2. Hacer unos buenos cortes con la tijera y separar hacia los lados los picos para que quede el efecto
3. Pintar con huevo, meter al horno y listo

RECOMENDACIONES

Hacer los cortes profundos para que la forma quede bien definida.
No dar demasiada capa de chocolate para que al enrollar no se salga.
Necesitas un número de cortes impar para que te cuadren, pero aunque pongas dos puntas hacia el mismo lado no se notará, así que no pasa nada.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MURIALIDADES
cooknest.app/@murialidades · Instagram @murialidades