MURIALIDADES



POSTRES · VEGETARIANO

Corona navideña de hojaldre y chocolate

20min · 8 raciones · 234 kcal

Ingredientes

- 1 Masa de hojaldre cuadrada o rectangular
- Crema de chocolate o nutella, o dulce de leche
- Huevo para pintar
- Azúcar glace para decorar

POR RACIÓN

Proteínas	3,3 g
Grasas	13 g
Hidratos	25 g
Fibra	1,1 g

Elaboración

1. Cubrir la masa con chocolate, y si se prefiere con dulce de leche, y enrollarla
2. Hacer los cortes que se ven en el vídeo y darle forma circular
3. Unir los dos extremos y girar las puntas un poco hacia arriba
4. Pintar con huevo y hornear unos 15 o 20 minutos a 180º
5. Decorar con azúcar glas; también se pueden poner grosellas y hojitas, o comerla sin decorar

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

Hecho con CookNest

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