MURIALIDADES



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Pino navideño de hojaldre y chocolate

8 raciones 414 kcal

Ingredientes

- 2 masas de hojaldre cuadradas o rectangulares
- Crema de chocolate o Nutella (o dulce de leche), tu relleno favorito
- Huevo para pintar
- Azúcar glas para decorar
- Lacasitos de colores (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	6 g
Grasas	24 g
Hidratos	44 g
Fibra	1,9 g

Elaboración

1. Coge una masa de hojaldre rectangular o cuadrada y unta la de chocolate o Nutella
2. Cúbrela con otra masa y después dale la forma de pino
3. Haz unos cortes como si fueran unas ramas, gira cada una de las partes y pinta con huevo
4. Con la masa sobrante, puedes hacer una estrella y colocarla en la punta del pino
5. Hornear
6. Una vez listo, decora con azúcar glas e incluso con unos lacasitos

RECOMENDACIONES

Hacer los cortes profundos para que la forma quede bien definida
No dar demasiada capa de chocolate para que al enrollar los laterales no se salga
Intentar que los cortes en ambos lados sean lo más parecidos posible

Hecho con CookNest

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