MURIALIDADES



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Corona de Nutella y pistacho

8 raciones 346 kcal

Ingredientes

- 2 masas de hojaldre cuadradas o rectangulares
- Crema de chocolate o Nutella y crema de pistacho
- Huevo para pintar
- Azúcar glas para decorar
- Frambuesas y hojas de menta (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	7,3 g
Grasas	19 g
Hidratos	36 g
Fibra	2,3 g

Elaboración

1. Untar las dos masas de hojaldre, la mitad con Nutella y la otra mitad con crema de pistacho
2. Enrollarlas, dividirlas por la mitad y trenzarlas
3. Unir las dos trenzas y pintar con huevo
4. Meter al horno y, una vez lista, decorar
5. Echar un poquito de azúcar glas y colocar frambuesas y hojas de menta

RECOMENDACIONES

No poner demasiada capa de chocolate y pistacho para que al enrollar no se salga
Cuanto más marques la trenza, más definida quedará la forma

Hecho con CookNest

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