MURIALIDADES



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Galletas de hojaldre rellenas de Nutella

6 raciones 293 kcal

Ingredientes

- 1 masa de hojaldre
- Crema de chocolate o Nutella
- Huevo para pintar
- Mermelada de fresa o de tu sabor favorito
- Azúcar glas para decorar

POR RACIÓN

Proteínas	4,4 g
Grasas	16 g
Hidratos	33 g
Fibra	1,3 g

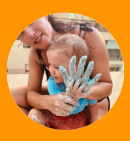
Elaboración

1. Cortar el hojaldre con un molde de corazón
2. Colocar chocolate o Nutella en el centro de uno de los corazones y cubrir con otro
3. Cerrar con un tenedor, pintar con huevo y poner encima otro corazón, esta vez con un agujero
4. Pintar con huevo y hornear
5. Cuando esté listo, rellenar el hueco con mermelada de fresa y cubrir todo con azúcar glas
6. Disfrutar

RECOMENDACIONES

Hacer los cortes profundos para que la forma quede bien definida. No dar demasiada capa de chocolate para que al poner el corazón de encima no se salga.

Hecho con CookNest



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