MURIALIDADES



POSTRES · VEGETARIANO

Galletas de hojaldre rellenas de crema de pistacho y chocolate

4 raciones 582 kcal

Ingredientes

- 1 masa de hojaldre
- Huevo para pintar
- Crema de pistacho
- Una tableta de chocolate (una onza por galleta)
- Azúcar glass para decorar

POR RACIÓN

Proteínas	10 g
Grasas	35 g
Hidratos	58 g
Fibra	4,1 g

Elaboración

1. Cortar la masa de hojaldre en forma de corazón
2. Poner crema de pistacho y una onza de chocolate
3. Pintar el borde con huevo y tapar con otro corazón
4. Sellar con un tenedor
5. Pintar todo con huevo
6. Llevar al horno
7. Una vez horneado, decorar con un poco de azúcar glass

RECOMENDACIONES

Hacer los cortes profundos para que la forma quede bien definida.
No poner demasiado relleno para que no se rompa.
Marcar bien los bordes con un tenedor para cerrar las dos masas y que no se escape el relleno.

Hecho con CookNest

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