The Green Fork



POSTRES · VEGETARIÀ

Trena farcida de xocolata

30min · 4 racions · 450 kcal

Ingredients

- **1** pasta de full rectangular
- Crema de xocolata

NUTELLA

- **200g** d'avellanes
- **150ml** de llet calenta
- **50g** de xocolata negra desfeta
- **1 cullerada** de pasta de dàtil o qualsevol altre edulcorant

PER RACIÓ

Proteïnes	**10 g**
Greixos	**25 g**
Hidrats	**45 g**
Fibra	**4 g**

Elaboració

1. Triturar tots els ingredients de la nutella fins a obtenir una crema suau
2. Dividir la pasta de full en tres parts longitudinals iguals
3. Repartir la crema de xocolata a la part del mig
4. Tallar els laterals en tires i anar tapant la part central alternant les tires de cada lateral
5. Pintar amb mantega vegana
6. Afegir fideus de xocolata per damunt
7. Coure al forn a 180°C durant uns 20' o fins que es dori

Fet amb CookNest



Totes les receptes de The Green Fork
cooknest.app/@thegreennfork · Instagram @thegreennfork