The Green Fork



POSTRES · VEGÀ

Estrella Kinder vegana

4 racions 350 kcal

Ingredients

- **120g** d'avellanes torrades
- **80g** de xocolata blanca vegana
- **80g** de xocolata amb llet vegana
- **2** làmines rodones de pasta d'hojaldre

PER RACIÓ

Proteïnes	7 g
Greixos	25 g
Hidrats	25 g
Fibra	3 g

Elaboració

1. Tritura les avellanes en un processador d'aliments fins que quedin cremoses
2. Fon la xocolata blanca al microones amb una mica d'oli d'oliva, afegeix-la al processador i tritura-ho tot junt amb la crema d'avellanes
3. Estén la mescla sobre una làmina de pasta d'hojaldre
4. Després, fon també la xocolata amb llet i estén-ne una mica sobre la làmina
5. Pica algunes avellanes i estén-les també
6. Col·loca l'altra làmina de pasta d'hojaldre a sobre
7. Amb un got, defineix un cercle petit al mig de la làmina
8. Després, divideix la massa en quarts, després en vuitens i després en setzens
9. Gira cada tros 3 o 4 vegades
10. Pinzell una mica de mantega fosa sobre l'estrella
11. Enforna a 180°C durant 30-35'
12. Escampa una mica de sucre glacejat sobre l'estrella quan s'hagi refredat

Fet amb CookNest