

# Trenza de chocolate



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Lna85 **Recetizador:** AnukaValencia



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 6 personas :

- 1 placa de hojaldre
- 2 plátanos
- 1 cucharada de cacao en polvo
- 1 cucharada de aceite
- 6 o 7 cucharadas de azúcar
- 1 huevo
- Virutas de chocolate
- Almendra crujiente

## Preparación:

### Paso 1

Precalentar el horno a 180°. Poner en el vaso de la batidora los plátanos con el aceite, el azúcar y el cacao y mezclar bien. Dejar en el centro del hojaldre un espacio rectangular para poder poner la mezcla y hacer cortes a los lados para luego hacer la trenza. Poner la crema en el centro. Trenzar y cerrar por los lados para que no se salga la mezcla. Pintar con el huevo batido y echar por encima las virutas y la almendra. Hornear unos 15 minutos. Dejar templar y espolvorear con azúcar glass.

