

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 10 personas :**

- 1 lámina de hojaldre fresco
- 250 g crema de cacahuete
- 1 huevo
- Azúcar

**Preparación:**

## Paso 1

Extiende la masa de hojaldre sobre la mesa de trabajo y córtala en doce porciones. Bate la crema de cacahuete para ablandarla y airearla un poco y repártela en cada placa de hojaldre, extendiéndola en un lateral y cubriendo todo el largo. Cuando hayas terminado de colocar la crema de cacahuete enrolla el hojaldre desde el extremo en el que está la crema y presionando ligeramente para aplanarlo un poco. Coloca las napolitanas en la bandeja del horno cubierta con papel de horno y bate el huevo, pinta cada napolitana con ayuda de un pincel de cocina y termina espolvoreando generosamente el azúcar por toda su superficie. Introduce la bandeja en el horno precalentado a 200° C con calor arriba y abajo. Hornea las mini napolitanas de crema de cacahuete durante 15-18 minutos o hasta que se hayan inflado y dorado. Entonces retíralas y déjalas enfriar sobre una rejilla.