

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Rosa Maria Munu



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

## Descripción:

Un postre facil rapido y con mucha aceptación .

## Ingredientes para 2 personas :

- 1 placa de hojaldre refrigerado
- 1 Plátano
- Azúcar moreno Canela en polvo
- Azúcar glasé
- 1 yema de huevo
- 1 bola de helado de chocolate ( optativo )

## Preparación:

### Paso 1

Precalentamos el horno a una temperatura de 200°C. En primer lugar, estiramos el hojaldre y cortamos rectángulos no muy grandes. Rellenamos de plátano pelado y ligeramente aplastado con un tenedor, un poco de azúcar moreno y una pizca de canela. Cerramos los bordes pintando con yema de huevo y espolvoreamos con almendra fileteada. Horneamos las napolitanas durante 10 minutos a 200°C. Emplatamos el hojaldre con azúcar glasé espolvoreado por encima y acompañamos con una bola de helado de chocolate.