empanadilas de choclate (obleas la cocinera)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: karmela **Recetizador:** Dolors García

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

se hace el chocolate (yo lo hago en el micro)que quede espeso , se deja enfriar, se pone un poquito en el centro de la oblea,se cierra la oblea y se unta con el huevo batido y diez minutos en el horno,Se espolvorea con azucar glass

Ingredientes para 4 personas :

- -8 Obleas de empanadilla
- media pastilla de chocolate para hacer
- -2 Cucharadas de azúcar glas
- -1 Huevo

Preparación:

Paso 1

se pueden rellenar de crema pastelera de membrillo de mermeladas etc.