Puritos de dulce de leche

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

Creador: Monónimo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 láminas de masa de rollito chino
- 100 g de dulce de leche
- 50 g de chocolate de cobertura

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 200º. Cortar la pasta de rollito en cuatro. Disponer una cucharadita de dulce de leche en un extremo de la pasta y enrollar dándole forma de puro. Forrar una bandeja de horno con papel de horno, disponer los puros de dulce de leche y hornear durante 5 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla. Fundir el chocolate al baño maría, decorar los puros de la forma deseada y dejar solidificar completamente.