

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** eva de la torre



**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

Precalear el horno a 200°. 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.

