

Creador: karmela **Recetizador:** Olguita



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

partir las fresas en dos y colocarlas en la oblea y cerrar bien con el tenedor pintar las obleas con huevo y meter en el horno unos 20 minutos (previamente caliente) cuando estén dejar enfriar y decorar con sirope de chocolate

Ingredientes para 4 personas :

- -8 Obleas de empanadillas
- fresas
- - Huevo batido
- Sirope de chocolate

Preparación:

Paso 1

se pueden rellenar de cualquier fruta