

Trenza de chocolate



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

Creador: Lna85 **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1 placa de hojaldre
- 2 plátanos
- 1 cucharada de cacao en polvo
- 1 cucharada de aceite
- 6 o 7 cucharadas de azúcar
- 1 huevo
- Virutas de chocolate
- Almendra crujiente

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180°. Poner en el vaso de la batidora los plátanos con el aceite, el azúcar y el cacao y mezclar bien. Dejar en el centro del hojaldre un espacio rectangular para poder poner la mezcla y hacer cortes a los lados para luego hacer la trenza. Poner la crema en el centro. Trenzar y cerrar por los lados para que no se salga la mezcla. Pintar con el huevo batido y echar por encima las virutas y la almendra. Hornear unos 15 minutos. Dejar templar y espolvorear con azúcar glass.

