

Creador: rosa marcos rom



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

a la nata le ponéis chocolate en polvo ,colacao ,y tenéis nata con sabor a chocolate

Descripción:

es una receta bien fácil de hacer, y quedas muy bien con la familia y no gastas tampoco mucho

Ingredientes para 6 personas :

- 2 paq de masa hojaldrada
- 1 kilo de nata de pastelería,azucarada
- azúcar glas
- 1 huevo

Preparación:

Paso 1

lo primero que hacemos es estirar la primera masa bien y le ponemos por encima unas gotas de agua para que sirva de pegamento, y ponemos la segunda masa que encaje bien las dos y como no, hacemos un agujero en medio con un vaso con un cilindro, lo pintamos con el huevo por encima y al horno que hemos tenido pre-calentado, metemos la bandeja durante unos 10 minutos a 180 grados Pasado el tiempo sacamos dejamos enfriar unos minutos y cortamos con cuidado y hacemos dos partes y nos ponemos a rellenar con la nata yo lo he comprado en pastelería, pero la podéis hacerla y adornamos como final con azúcar glas y servimos