caracolas rellenas de nutella super fáciles

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

Creador: neniaku



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 lámina de hojaldre rectángular
- Nutella

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 200º. Abrimos la lámina de hojaldre, untamos con la Nutella la lámina, no poner demasiada nutella porque luego hay que enrollar la masa y si se sale por los bordes se puede quemar en el horno. Doblamos el mismo papel que lleva el hojaldre con la masa a la mitad, para que nos quede como si fuese una empanada. Con un cortapizzas, cortamos la lámina en tiras de un cm de ancho aproximadamente. Luego enroscamos los dos extremos, cada uno en un sentido y formamos la espiral. Intentar que los bordes queden enroscados hacia dentro para que no se suelten. Poner en la bandeja de horno forrada con papel de hornear y hornear hasta que se doren (en unos 10-15 minutos estarán listas). Dejar enfriar sobre una rejilla.