

## caracolas rellenas de nutella super fáciles



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

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



**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 rectangular
- Nutella

### Preparación:

#### Paso 1

Precalear el horno a 200°. 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 enrollamos los dos extremos, cada uno en un sentido y formamos la espiral. Intentar que los bordes queden enrollados 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.