MINI NAPOLITANITAS DE CHOCOLATE

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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** tania Segura

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

El truco de esta receta:
LO PODEIS RELLENAR CON CREMA PASTELERA

Descripción:
CUANDO TE LEVANTAS TE COMES UNAS MINIS NAPOLITANITA CON UN BUEN CAFE CON LECHE, BUENO PASAS EL DIA DE MARAVILLA , PROBARLAS HACE ES MUY FACIL

Ingredientes para 6 personas :

- 1 PLACA DE HOJALDRE
- 1 NOCILLA
- 2 CUCHARADAS de MERMELADA DE MELOCOTON
- 1 CUCHARADA de AGUA
- 200 GRAMOS de CHOCOLATE FILATEADOS

Preparación:

Paso 1

LO PRIMERO EXTENDEMOS LA MASA DE HOJALDRE Y LA CORTAMOS A LO LARGO O ANCHO SI ES CUADADRA DA LO MISMO, COTAMOS POR LA MITAD Y CADA TIRAR HACEMOS 4 TROZOS UNTAMOS CON NOCILLA Y DAMOS FORMA DE NAPLITANA LUEGO COGEMOS LA MERMELADA DE MELOCOTON Y UNTAMOS POR ENCIMA Y LO PONEMOS AL HORNO QUE HEMOS TENIDO PRECALENTADO A 180 GRADOS LAS METEMOS Y LAS HACEMOS UNOS 10 MINUTOS SACAMOS VOLVEMOS A UNTAR CON LA MERMELADA QUE LA HEMOS REBAJADO CON AGUA Y AÑADIMOS EL CHOCOLATE FILATEADO POR ENCIMA Y A DISFUTAR