

# MINI NAPOLITANITAS DE CHOCOLATE



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

**Creador:** rosa marcos rom **Recetizador:** evelin fernande



**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**