

CROISANES DE HOJALDRE RELLENOS DE CHOCOLATE



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

Creador: GEMINIS 55 **Recetizador:** Mari Belmonte C



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 3 o 4-Laminas de hojaldre redondas (fresco)
- 1 o 2-Tabletas de chocolate con leche
- 1 o 2-Tabletas de chocolate Blanco(tipo Milkibar)
- 2-Yemas de huevo para pincelar el hojaldre
- Azucar para espolvorear

Preparación:

Paso 1

Primeramente, precalentamos el horno a 200°C , con el aire caliente, si lo teneis, y si no, con el horno normal.

Paso 2

Seguidamente desenrollamos el hojaldre, quitandole el papel que tiene por debajo de la lamina. Con un cuchillo ,

Paso 3

calculamos mas o menos, el centro del hojaldre y vamos haciendo triangulos, salen unos 5 de cada lamina

Paso 4

Cogemos uno y colocamos un trocito pequeño de chocolate, y lo ponemos en la parte baja del triangulo, la mas ancha y vamos enrollando con cuidado hacia el pico del triangulo.

Paso 5

Una vez hecho esto, vamos dando forma a los croisanes . Los colocamos en la bandeja del horno, los pincelamos con yema de huevo y los espolvoreamos de azucar.Los introducimos en el horno, a 200°C, durante 12-15 minutos.Cuando esten dorados, los sacamos, los dejamos enfriar un poquito y los guardamos en cajas metalicas (Aqui se conservan mejor)