

- Arbolitos navideños de hojaldre y crema de chocolate -



INGREDIENTES

PARA LA CREMA DE CHOCOLATE:

3 CUCHARADAS DE CREMA DE COCO

2 CUCHARADAS DE COCOA POSTRELICIOSO

1 CUCHARADA DE MIEL

PARA LOS ARBOLITOS DE HOJALDRE:

½ KG DE MASA DE HOJALDRE

1 PIEZA DE HUEVO

4 PALITOS DE MADERA PARA BANDERILLAS

AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO PARA ESPOLVOREAR

PROCEDIMIENTO

1. EN UN TAZÓN, VIERTES LA CREMA DE COCO, LA MIEL Y LA COCOA POSTRELICIOSO. BATE A MANO CON UN BATIDOR DE GLOBO HASTA QUE SE INTEGREN TODOS LOS INGREDIENTES Y QUE LA MEZCLA TENGA UNA CONSISTENCIA CREMOSA.
2. REFRIGERA POR AL MENOS UNA HORA.
3. EXTIENDE LA MASA DE HOJALDRE EN UNA LÁMINA RECTANGULAR DELGADA DE MEDIO CENTÍMETRO DE GROSOR, APROX.
- 4.

CORTA LA MASA POR LA MITAD.

5. ESPARCE UNA CAPA GENEROSA DE CREMA DE CHOCOLATE EN UNA DE LAS MITADES Y CÚBRELA CON EL RESTO DE LA MASA.
6. CORTA 4 TIRAS LARGAS DE 1-2 CM DE ANCHO Y TAMBIÉN 4 ESTRELLAS, NOSOTROS USAMOS UN CORTADOR DE 2.5 CM APROX.
7. DOBLA LAS TIRAS PARA DARLE FORMA DE ARBOLITO, RECUERDA QUE LA BASE DEBE SER MÁS ANCHA QUE LA PUNTA.
8. INSERTA CADA TIRA YA DOBLADA EN UN PALITO DE MADERA Y LUEGO AGREGA LA PUNTA EN EL MISMO PALITO.
9. COLOCALAS EN UNA BANDEJA CON PAPEL PARA HORNEAR, DEJANDO UN ESPACIO ENTRE CADA UNA.
10. BARNIZA CON EL HUEVO BATIDO.

11. HORNEA A 220 °C DURANTE 15 -20 MINUTOS, HASTA QUE SE EMPIECEN A VER DORADAS. RECUERDA PRECALENTAR TU HORNO ANTES.

12. ESPOLVOREA CON AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO O SI LOS PREFIERES MÁS DULCES PUEDES BAÑARLAS CON UN POQUITO DE MIEL.