Estrella de hojaldre

Nombre de la receta

Estrella de hojaldre

Tiempo

25 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Gluten

Leche

Descripción

Dulce de hojaldre con crema de cacao

Ingredientes

- 2 masas de hojaldre redondas
- 100 gramos de crema de cacao
- 1 cucharada sopera de miel
- 1 cucharada sopera de agua

Pasos

1 Para preparar esta receta en primer lugar pondremos una de las masas sobre un papel de horno.

2 A continuación con ayuda de una cuchara vamos extendiendo la crema de cacao sobre la base de hojaldre.

3 Con cuidado colocamos la otra base de hojaldre sobre la anterior.

4 Ahora cogemos un baso y lo ponemos en el centro de la masa. Apretamos un poco, pero sin llegar a cortar la masa.

5 Con la ayuda de un cuchillo hacemos cortes en la masa como se ven en la foto.

6 Lo siguiente es con cuidado levantar cada uno de los trozos y girarlos 2 veces.

7 En un vaso echamos una cucharada de miel y la diluimos con agua.

8 Cuando la tengamos diluida la extendemos con la ayuda de un pincel sobre el dulce.

9 Es la hora de meterla al horno precalentado a 180ºC durante 10 minuto o hasta que se dore.

10 La sacamos, quitamos con cuidado el papel de horno y ya tenemos lista nuestra estrella de hojaldre y crema de cacao.

Observaciones o consejos

En lugar de crema de cacao, podemos usar chocolate para cocinar para que no resulte tan dulce. También podemos usar huevo para bañar el dulce en lugar de miel.

Autor

Ana B. D.