



Â«CaprichitosÂ» de Nutella

Descripci3n

Hace tiempo que he visto esta receta y me he decidido a hacerla porque es super f3cil. Una idea estupenda para desayunos y meriendas.



Ingredientes: (Para 11 unidades).

- 1 plancha de hojaldre. Mi preferida es la del Lidl.
- Nutella para rellenar los Â«caprichitosÂ».
- Az3car moreno para espolvorear el hojaldre. Depende de lo golosos que seamos.
- 1 huevo, para pintar los Â«caprichitosÂ».

Preparaci3n:

Sacamos el hojaldre del frigorífico 1 hora antes de la preparación de la receta.

Lo cortamos (sobre el papel que trae) como aparece en la foto, por la mitad a lo largo y después en tiras a lo ancho de unos 2 cm, salen unos 22 rectángulos.



default watermark

Templamos la Nutella en el microondas unos segundos para que se ablande y pintamos generosamente la mitad de los rectángulos, es decir, once de ellos.



Cubrimos con los que estan sin untar, sellamos bien los bordes para que no se salga la Nutella.
Retorcemos los «caprichitos» como para hacer un tirabuzón y nos quedarán 11 rectángulos para



default watermark

Precalentamos el horno con la bandeja que usamos dentro para que se caliente, a 180°C, calor arriba y abajo.

Espolvoreamos con el azúcar moreno a gusto y con el mismo papel los ponemos sobre la bandeja de horno, **¡ojo que estar¡ caliente!**



Metemos en el horno, parte media baja, a 180°C, calor arriba y abajo, durante 15 minutos o hasta que se doren.

Aqu¡ estar¡?! No me dig¡is que no son «caprichitos».



Consejo: Procuraremos sellar bien los bordes, si no se saldrá el relleno. Es una tontería de receta, pero están exquisitos. Además el hojaldre se conserva bien durante dos días, metido en una lata, porque el relleno no es húmedo. Cada horno es un mundo, así que el tiempo de horneado dependerá de la potencia de cada uno.

Síguenos o descárgenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Y aporta tus sugerencias, comentarios, recetas...! En nuestro correo electrónico:
hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante las nuevas recetas, suscríbete en «Suscribir», en la parte superior derecha del blog o en la inferior si lo haces con el móvil.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

septiembre 2, 2016

Autor

admin