



«Enrollaos» de hojaldre y Nutella

Descripción

default watermark



Me encantan las recetas de postres de hojaldre, pero esta además es que es sencilla y rápida de hacer.

Animaos a hacerla con este postre quedareis muuuy bien.

Otras recetas con hojaldre: [Caracolas de hojaldre con pasas](#) , [Tarta de hojaldre y crema de cacao](#) , [Trenza rellena de cabello de  ngel y manzana](#) ,   Caprichitos   de Nutella , [Torta dulce de almendras](#) .

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 1 plancha de hojaldre del Lidl.
- * Nutella.
- * 1 huevo.
- * Azúcar moreno para espolvorear por encima.

Preparación:

Sacamos el hojaldre del frigo 1/2 hora antes de hacer el postre.

Separamos la clara de la yema y reservamos ambas. En la bandeja de horno ponemos el hojaldre con el papel que trae y lo cortamos en cuatro partes iguales.

Con ayuda de una cuchara extendemos la Nutella sobre cada una de las partes (la cantidad a vuestro gusto, pero yo he sido generosa), dejando un centímetro en los bordes sin untar.

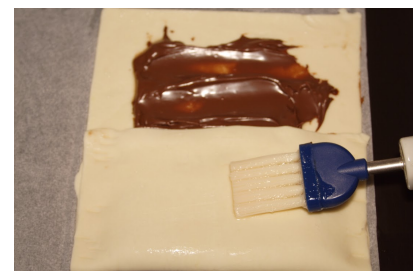


Batimos la clara del huevo y con una brocha untamos los bordes del hojaldre. Tenemos que dejar cada trozo de hojaldre como si fuera un «regalito», de forma que plegamos por un lado, pincelamos con la clara y doblamos el otro lado. Con los dedos sellamos los laterales del hojaldre para que no se salga la Nutella al derretirse en el horno. Este proceso lo hacemos con los 4 trozos de hojaldre.

Encendemos el horno, 180°C calor arriba y abajo.

Cuando tengamos nuestros «regalitos» hechos, juntamos la yema con la clara y la batimos con un tenedor.

Con la brocha pintamos todas las superficies de los regalos de manera generosa y por último espolvoreamos con azúcar moreno, no se a vosotros, pero a mi me gusta con bastante azúcar, porque en el horno se tuesta y le da un toque crujiente. Metemos los hojaldres en el horno a 180°C, calor arriba y abajo, durante 20 minutos. Tendremos cuidado, cuando estén tostados quiere decir que están listos. Sacamos y a degustar.





Y esto es todo, no dir is que es difícil, larga o que se mancha mucho en esta receta !.



Consejo: Templados est n deliciosos. Los postres con hojaldre es coveniente consumirlos en el momento porque el hojaldre se ablanda y pierde su encanto.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

M ndanos tus recetas, opiniones, sugerencias ! a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en  «Suscribir », en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

octubre 24, 2014

Autor

admin