

Tarta de hojaldre y crema de cacao

Descripción

Acabo de ver esta receta en un vídeo en YouTube me ha parecido, a parte de fácil, original en su preparación.

Se puede hacer con la plancha de hojaldre redonda, pero me gusta mucho la rectangular del Lidl.

La crema de cacao que he utilizado es la de Nutella, pero como siempre, la que más os guste.



Ingredientes:

- * 2 planchas de hojaldre del Lidl (o de otra marca redonda).
- * Crema de cacao (a vuestro gusto).
- * 1 yema de huevo para pintar, una pizca de harina para estirar el hojaldre.

Preparación:

Como la plancha de hojaldre no es redonda, le ponemos una pizca de harina por encima, la estiramos un poco, con un rodillo o botella, para recortarla a la medida que creamos, con un plato.



Una vez recortada, la dejamos de nuevo sobre el papel de horno que trae y la untamos con la crema de cacao, procurando repartirla bien y dejando como un centímetro sin crema en los bordes.

Cubrimos con la otra plancha ya recortada a la misma medida, sellamos bien todos los bordes, mas que nada para que no se salga la crema y le pasamos el rodillo suavemente.



Una vez hecho esto, cogemos un vaso, lo colocamos en el centro de la tarta y **presionamos muy ligeramente**, lo justo para hacer una marca y pincelamos con el huevo batido toda la superficie.

Cogemos ahora un cuchillo que corte bien y vamos haciendo cortes desde la marca del vaso hacia afuera. Dividimos la tarta primero en 4, después en 8 y para terminar en 16 porciones, procurando que todas

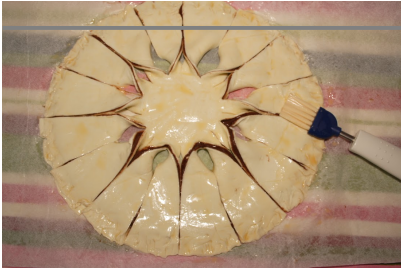
sean del mismo tamaño.



Precalentamos el horno a 180 C, calor arriba y abajo.

A continuación, cogemos una porción y la retorremos hacia la derecha, la siguiente hacia la izquierda, la siguiente hacia la derecha, la otra hacia la izquierda y así sucesivamente con toda la tarta. El centro de la tarta quedará parecida a una flor.





Ponemos nuestra tarta con el papel de horno sobre una bandeja para horno, volvemos a pintar con el huevo batido y la horneamos a 180°C, calor arriba y abajo, durante 20 minutos. O cuando el hojaldre este dorado.

Ya me dir is si no es original la presentación.

Y con los recortes del hojaldre  . una mini tarta para los vecinos del segundo.



Categoría

1. Postres

Fecha de creación

septiembre 26, 2014

Autor

admin