

Trenza de dos chocolates y frutos secos

Descripción

Lo que mas me gusta de esta receta, además de que es fácil de hacer, es que el hojaldre se conserva muy bien durante un par de días. Por lo que se puede hacer el día anterior y esta igual de crujiente.

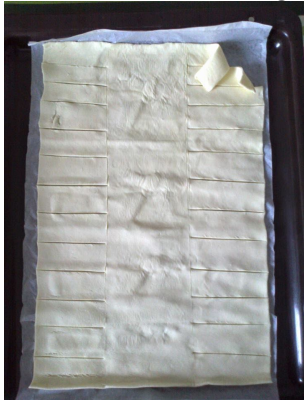
Ingredientes:

- * 1 plancha de hojaldre rectangular (en el Lidl las hay).
- * ½ tableta de chocolate negro intenso de Nestlé fácil de fundir.
- * ½ tableta de chocolate blanco de Nestlé especial postres.
- * Frutos secos a gusto. (Nueces, pasas, almendras, arándanos, piñones, etc.)
- * Azúcar moreno,
- * Agua.

Preparación:

Precalentar el horno a 180°C. Y poner a fundir los chocolates por separado, al baño María o en micro. Poner la plancha de hojaldre, con el papel que trae, en la bandeja de horno.

Dividir (de forma imaginaria) en tres partes, a lo largo la plancha de hojaldre, de manera que el centro quede entero y los laterales cortar en rectángulos para hacer la trenza. Según la foto.



Cuando el chocolate se ha fundido, ponerlo en la parte central del hojaldre y de arriba abajo, con el fin de que al comerlo disfrutemos de los dos chocolates.

Ahora poner los frutos secos encima del chocolate, yo he puesto nueces troceadas, almendras fileteadas, pasas y arándanos rojos. Pero se pueden poner vuestros frutos secos favoritos.





Con los laterales cortados del hojaldre, vais haciendo una trenza de manera que no se vea el relleno que acabamos de poner. QuedarÃ¡ como la foto. Cuando este la trenza formada, con una brocha humedecida en agua, untar en azÃºcar moreno y pintarla, para que al dorarse este mas crujiente.



Y despuÃ©s de todo esto, al horno 180Â° C hasta que el hojaldre este dorado. Si os gusta con un poco mas de color, ponerla a gratinar unos minutos, y cuidado con despistarse, que se quema. Y ya estÃ¡, ahora llega lo mejor.

!!!!!!! A comer Â¡Â¡Â¡Â¡Â¡Â¡Â¡
CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaci3n

julio 24, 2014

Autor

admin

