

Trenza de chocolate y nueces



Elementos del invento:

- 1 lámina de hojaldre
- 1 tableta de chocolate negro
- nueces
- 1 huevo
- nata montada
- azúcar

Elaboración de los elementos:

Estiramos el hojaldre y marcamos (sólo marcar) con un cuchillo 3 partes.

Hacemos el mismo nº de tiras a las dos partes de los laterales, colocando en la del centro las nueces y encima de estas las porciones de chocolate.

Cerramos la trenza, la pintamos con el huevo y espolvoreamos azúcar.

Horneamos a 200° durante 20 minutos.

Servimos calentita con nata montada.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>