

RELLENOS de crema de cacao



Ingredientes para 16 unidades:

- 2 láminas redondas de hojaldre
- 400 gr de crema de cacao
- 1 huevo
- azúcar para espolvorear

Preparación:

Dividimos la masa en ocho porciones iguales como si cortáramos una pizza.

En el borde de cada una de las porciones hacemos una incisión de medio centímetro en el medio y colocamos una cucharadita generosa de crema de cacao.

Cerramos en forma de croissant, pintamos ligeramente con huevo y espolvoreamos con azúcar.

Horneamos a 200° (yo con aire) durante 15-16 minutos.

Dejamos enfriar y... a disfrutar!

[Con las zarpas en la masa](#)