



CARACOLAS

*de hojaldre rellenas de
crema pastelera de café*

Ingredientes para 18 unidades

2 laminas de hojaldre

1 huevo M

200 gr de chips de chocolate

crema pastelera de café

Preparación:

Preparamos con antelación la crema pastelera de café siguiendo [esta receta](#).

Batimos el huevo con una pizca de sal y reservamos.

Estiramos las láminas de hojaldre y con ayuda de un cortapizza cortamos el hojaldre unos 2 cm de ancho.

Engrasamos ligeramente con aceite de girasol nuestros moldes en forma de cono y enrollamos las tiras de hojaldre. Pintamos con huevo.

Horneamos a 180° durante 17-20 minutos (con el horno ya precalentado). Dejamos templar durante un par de minutos y retiramos enseguida los moldes, ya que si no se quedarán pegados al hojaldre y no los podremos sacar.

Derretimos los chips de chocolate al baño María o en el microondas. Sumergimos la parte abierta de las caracolas. Colocamos sobre papel de hornear y dejamos que se sequen.

Colocamos la crema pastelera de café en una manga pastelera y rellenamos las caracolas en el momento de su consumo.

[Con las zarpas en la masa](#)