



napolitanas de chocolate

Ingredientes para 6 unidades:
1 lámina de hojaldre rectangular
36 onzas de chocolate (al gusto)
1 huevo para pintar
25 gr de mantequilla
fideos de chocolate o peta zetas de chocolate
para decorar

Preparación:

Precalentamos el horno a 200°.

Estiramos la lámina de hojaldre. Con la ayuda de un cortador de pizza, dividimos la masa por la mitad por la parte más larga. A continuación, dividimos en tres partes cada una de las mitades anteriores.

Colocamos en el centro de cada porción 6 onzas de chocolate. Cerramos y damos la vuelta. Para cerrar los extremos, presionamos ligeramente con la ayuda de los dedos.

Pintamos ligeramente con huevo batido.

Horneamos durante 18-20 minutos, hasta que comience a dorarse.

Derretimos la mantequilla y pintamos las napolitanas nada más salir del horno. Espolvoreamos los fideos o peta zetas de chocolate.

[Con las zarpas en la masa](#)