

Receta de Tarta de hojaldre con Chocolate

10 Sep 2016



Buenos días a tod@s, el postre que os dejo para este fin de semana está dedicado a l@s amantes del chocolate que sé que son bastantes y entre las cuales me encuentro, os animo a preparar esta **Tarta de Hojaldre con Chocolate** que es muy fácil de hacer y además está riquísima.

Ingredientes

- Masa de hojaldre fresca
- Papel de hornear
- Nocilla
- Huevo batido
- Harina

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180º
2. Colocar una lámina de hojaldre sobre papel de hornear, echar un poquito de harina y estirarlo con un rodillo que quede bien fino, si no tenéis podéis utilizar una botella de cristal
3. Colocar un plato encima como molde para cortar el hojaldre en redondo, hacer lo mismo con la otra lámina de forma que queden dos círculos iguales
4. Extender la nocilla la cantidad que queráis sobre una de las láminas, taparlo con la otra lámina y aplastar los bordes que quede bien cerrada
5. Con un vaso hacer una marca en el centro, solo marcar no cortar
6. Untar todo el círculo con huevo batido
7. Hacer unos cortes con un cuchillo desde la marca del vaso (16 cortes)
8. Coger cada una de las partes y girarlas, la primera hacia la derecha, y la siguiente a la izquierda, de tal manera que queden enfrentadas, y así con todos y cada uno de los trocitos que hemos cortado.
9. Volver a ponerle huevo batido con un pincel
10. Ponerlo en la rejilla del horno y meterla unos 20 min aproximadamente
11. Servir caliente o fría según vuestro gusto y.....buen provecho!!!