

Receta de Caracolas de Hojaldre con Nocilla

27 Ene 2018



Buenos días a tod@s, para este último fin de semana del mes de Enero, os dejo esta receta de **Caracolas de Hojaldre con Nocilla**, que nos ha enviado nuestra amiga y seguidora **Cristina López de Madrid**, nos cuenta que resultan muy ricas y además son ideales para tomar con un buen café en estos días fresquitos de invierno, seguro que nos gustarán.

Ingredientes

- Lámina de hojaldre rectangular (una)
- Nocilla (un tarro normal o bicolor)
- Huevos (uno batido)
- Azúcar glas (opcional)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 200º
2. Extender la lámina de hojaldre y cubrir toda la superficie con la nocilla con cuidado de no excederos en la cantidad para que no se salga demasiado durante el horneado
3. Doblar el hojaldre sobre si mismo, ayudándonos del papel que trae la lámina, dejando por dentro la capa de chocolate
4. Cortar con las tijeras el lado del dobléz
5. Cortar tiras de 1,5 cm de ancho aproximadamente y retorcer cada tira por los dos extremos en sentido contrario
6. Formar las caracolas enrollándolas y remetiéndolas un poco por debajo del final para que no se abra
7. Colocar las caracolas en la bandeja del horno sobre papel de hornear
8. Pintarlas con huevo batido
9. Hornearlas a 200º calor arriba y abajo unos 10/12 minutos hasta que estén doraditas
10. Espolvorear con azúcar glas, servir con un buen café y....buen provecho!!!