

Receta de Palmeritas De Chocolate

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana que está lluvioso y con frío en la mayoría de ciudades españolas, os dejo esta rica receta para que la preparéis en casa y os deis un caprichito.

Ingredientes

- Base de hojaldre rectangular (una)
- Chocolate para fundir (50grs)
- Azúcar moreno integral (una cucharada)
- Canela en polvo (una cucharadita)
- Leche de soja (dos cucharadas)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180 Grados
2. Forrar la bandeja del horno con papel de hornear o aluminio albal
3. Estirar el hojaldre y repartir el azúcar y la canela sobre él
4. Enrollar los dos extremos largos del hojaldre hasta que coincidan en la mitad
5. Cortar porciones a vuestro gusto, no muy anchas y colocarlas en la bandeja del horno
6. Hornear durante unos 12 minutos
7. Derretir en un bol el chocolate en el microondas
8. Pincelar las palmeritas con la leche de soja y después con el chocolate derretido
9. Dejar enfriar hasta que el chocolate esté endurecido
10. Tomar con un buen café o si preferís solas, están buenísimas!!!