NAPOLITANAS DE CABELLO DE ANGEL Y CHOCOLATE BLANCO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: ESPERAFANOE

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Se precalienta el horno a 180º arriba y abajo y mientras tanto se desenrrollan las planchas de hojaldre y se cortan en rectángulos como si fueran un libro. Se echa en una parte del hojaldre el cabello de ángel y se ponen dos pastillas de chocolate blanco encima. Se cubren con la otra parte, doblándolo bien pero sin llegar a cerrar de todo. Se pinta el hojaldre por encima con un poco de aceite de oliva, Se pegan las chips de chocolate como más os guste y se espolvorea con azúcar. Se meten al horno, con el mismo papel de horno que encontrarás en las planchas para que no se peguen ni manchéis la bandeja, haciendo una pequeña separación entre una y otra para que se junten, porque el hojaldre tiende a subir. El en horno se ponen en la parte más baja durante 15 ó 20 minutos, eso ya lo veréis cuando esté el hojaldre doradito.

Ingredientes para 6 personas :

- *2 planchas de hojaldre Lidl*
- *media lata de cabello de ángel Mercadona*
- *chispitas de chocolate para adornar Mercadona*
- *1 tableta de chocolate blanco Mercadona o Lidl*

Preparación:

Paso 1

Recién hechos están como los de cafetería. Riquísimos.