Napolitanas de chocolate

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Elenahmartin

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 2 rollos de masa de hojaldre fresca
- 1 tarro de crema de cacao
- Fideos de chocolate
- Azúcar glas

Preparación:

Paso 1

Desenrollar la masa de hojaldre con mucho cuidado. Humedecerla ligeramente con unas gotitas de agua y poner encima la segunda masa de hojaldre. Espolvorear con azúcar glas. Con un rodillo, estirar la masa, intentando dotarla de una forma rectangular, propia de las napolitanas. Esparciremos y extender una tira de cacao a lo largo de la masa de hojaldre empleando para ello una cuchara. Doblar las dos mitades hacia dentro, formando una especie de paquete. Para que a la hora de cocerlo no se deformen nuestras futuras napolitanas de chocolate, les daremos la vuelta con el objetivo de que la costura quede debajo. Espolvorear con azúcar glas y cortar por la mitad. Cortamos de nuevo por la mitad (las dos partes anteriores); obtendremos cuatro unidades que colocaremos en la bandeja del horno, sobre un papel recubierto con azúcar glas. Hornear a 180º C durante 15 minutos más o menos (hasta que estén doradas). Decorar con virutas o fideos de chocolate.