MILHOJAS DE CHOCOLATE BLANCO

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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Olguita

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 3 PLACAS de HOJALDRE DESCONGELADO
- 100 GRS. de AZÚCAR EN GRANO
- 300 GRS. de CHOCOLATE BLANCO
- 200 GRS. de LECHE ENTERA
- 3 YEMAS DE HUEVO
- 1 ITRO de NATA MONTADA AZUCARADA

Preparación:

Paso 1

Picar las placas de hojaldre con un tenedor y meter al horno a 180 0 200º hasta que este dorado. Poner en el vaso de la batidora el azúcar y las yemas, batir hasta que estén blanquecinas y un poco espesas, añadir la leche y ponerlas al fuego, en cuando veamos que empieza a espesar añadir el chocolate, removemos hasta que este bien disuelto, apartar y dejar enfriar. Montamos la nata con el azúcar y mezclamos con con la preparación anterior y mezclamos con movimientos envolventes procurando que no se nos baje la nata. Montamos la tarta poniendo una placa de hojaldre y otar de relleno así asta terminar con el hojaldre, la parte de arriba la decoramos con el mouss o con chocolate blanco.