palmera gigante de dulce de leche y chocolate.

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

Creador: Sonia Campos

Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 placas de hojaldre
- 100 g de dulce de leche
- 100g chocolate de cobertura
- - 1 huevo
- - Azúcar glas para espolvorear

Preparación:

Paso 1

se hace tiras de unos 2 cm a lo largo de cada placa y se ban enrrollando sobre si mismas como un caracoluna al lado de la otra menos 2 que dejamos aparte(1 de cada placa)una de las tiras que nos sobra la cortamos por la mitad y ponemos una tocando por la esquina cada caraolla otra mitad devajo y la larga al final pintamos con la yema de huevo y ponemos azucar por encima en horno precalentado a 220 unos 20 min .cuando esta fria ponemos una capa de dulce de leche generosa y metemos en la nevera para que endurezca mientras derretimos el chocolate con una cucharada de aceite de girasol para que le de brillo y cubrimos la palmera dejamos enfriar y listo.