



| | |
|-----------------------------------|---------------|
| <i>Comensales</i> | 2 |
| <i>Tiempo de preparación:</i> | 40 min |
| <i>Tiempo de dedicación:</i> | 20 min |
| <i>Tiempo de cocción hojaldre</i> | 15 min |

¿Qué necesitamos?

- 2 paquetes de masa de hojaldre de 200-250 grs
- 1 huevo
- 130 grs de chocolate para fundir
- Crema de avellanas tipo Nutella, Nocilla...

Sugerencias

Puedes aprovechar el resto de la masa que retiramos cortándola con formas diversas, horneándola y rellenando los hojaldres con crema pastelera, nutella... y mojándolos con un poco de chocolate fundido.

Sabías que...

- Esta tarta también podemos rellenarla con crema pastelera o flan de vainilla.
- Puedes hacer esta tarta con fresas y rellena de nata.

Preparación:

- Ponemos a precalentar el horno a 200°. Extendemos una masa en una bandeja de horno, humedecemos con agua y un pincel y extendemos sobre ella la segunda masa de manera que quede una doble capa de masa.
- Cortamos el hojaldre con la forma deseada, en este caso hemos cortado la masa con forma de corazón con la ayuda de una taza. Retiramos la masa sobrante.
- Batemos un huevo y mojamos el hojaldre con ayuda de un pincel. Ponemos la masa en el horno unos 15 minutos a 200° C. Cuando tenga color retiramos y dejamos templar los hojaldres.
- Calentamos el chocolate al baño María, para ello ponemos agua al fuego en un recipiente ancho, en otro más pequeño colocamos el chocolate templado y dejamos unos minutos hasta que se derrita. Apagamos y dejamos en el agua hasta el momento de utilizarlo.
- Mientras se funde el chocolate, cortamos a la mitad el hojaldre y rellenamos con la crema de avellanas, tapamos y extendemos una capa con el chocolate fundido de forma que quede bien cubierto. Dejamos enfriar para que solidifique el chocolate (podríamos ponerlo en la nevera) y servimos.