



MINI NAPOLITANAS DE CHOCOLATE



INGREDIENTES (30-40 mini napolitanas)

- 1 lámina de hojaldre
- 150 gr de chocolate (el que más te guste)
- 1 huevo batido para pintar
- fideos de chocolate o azúcar glass para decorar

PASOS A SEGUIR

- Estirar el hojaldre y cortar en 4 tiras, a lo largo
- Poner trocitos de chocolate cada 2 cms de distancia
- Cerrar el hojaldre y presionar bien
- Marcar la separación entre napolitanas y cortar
- Poner las napolitanas en la bandeja del horno y pintar con huevo batido
- Si quieres decorar con fideos este es el momento
- Hornear 10-15 min a 200º Aire



TIEMPO NECESARIO: 10 MIN + 10 MIN (HORNO)

MUY FÁCIL FÁCIL RETO