

Descarga todas las recetas en www.azucardeclores.es
o en facebook: Azúcar de colores



TRIANGULITOS DE NUTELLA (12 unidades)

INGREDIENTES

- 1 lámina de hojaldre
- aprox 150 g de nutella
(1 cucharada por triángulo)
- 1 huevo batido para pintar

PASOS A SEGUIR

- Cortar la lámina en cuadrados
- Poner una cucharada de nutella en el centro
- Cerrar juntando las esquinas opuestas del cuadrado y sellar presionando con un tenedor
- Pintar con huevo batido
- Hornear aprox 10 min a temp. 200º hasta que tenga un bonito color tostado
- Sacar y dejar enfriar o comer templado



TIEMPO NECESARIO: 5 MIN + 10 DE HORNO

MUY FÁCIL FÁCIL RETO