



RECETA DE HOJALDRE DULCE

INGREDIENTES:

HOJALDRE



CHOCOLATE NEGRO



NOCILLA



CHOCOLATE CON OREO



CHOCOLATE CON CRUNCH



CHOCOLATE CON LECHE



CHOCOLATE BLANCO



UTENSILIOS:

CUCHILLO



TABLA



CUCHARA

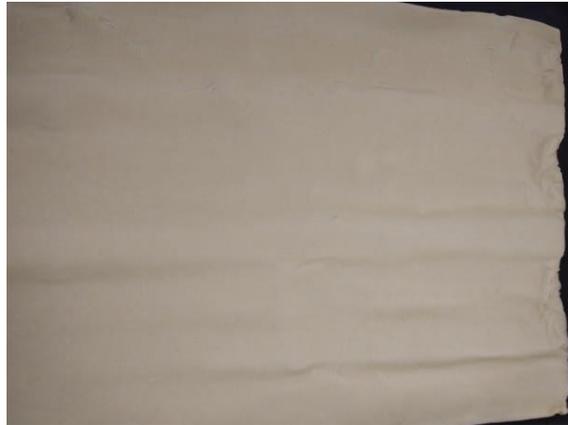


TENEDOR

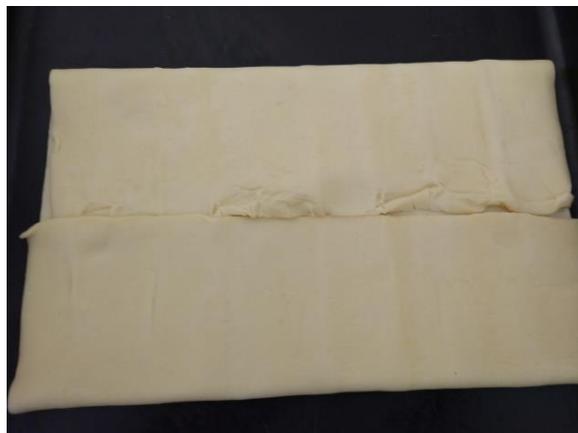


HACEMOS EL HOJALDRE DULCE

1 EXTENDER EL HOJALDRE



2 MARCAR BIEN POR AMBOS LADOS PARA SABER DONDE HAY QUE ECHAR LOS INGREDIENTES



3 ECHAR TROZOS DE CHOCOLATE EN LA PARTE CENTRAL



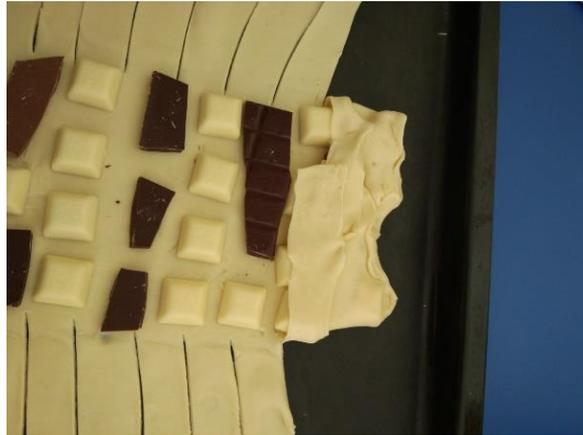
4 RELLENAR LA PARTE CENTRAL CON DISTINTOS TROZOS AL GUSTO DE CADA UNO



5 HACER CORTES LATERALES POR AMBOS LADOS



6 IR CERRANDO LA TRENZA ALTERNATIVAMENTE POR CADA LADO



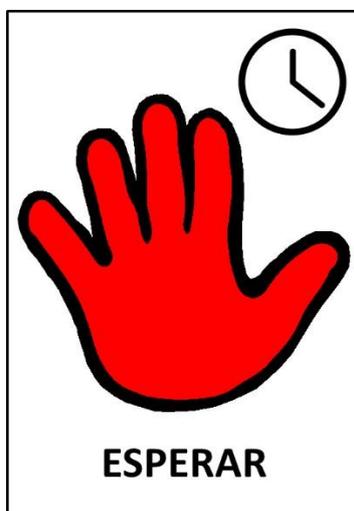
7 HASTA CERRAR DEFINITIVAMENTE TODA LA TRENZA POR ARRIBA Y POR ABAJO



8 PINTAR LA TRENZA CON HUEVO (EN EL COLEGIO NO SE PUEDE, USAMOS EL ACEITE COMO ALTERNATIVA)



9 METER EN EL HORNO ENTRE 15 Y 20 MINUTOS (180°)



A COMER

