



RECETA DE PALMERAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

HOJALDRE



CHOCOLATE



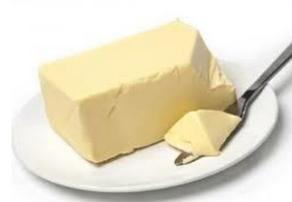
CHOCOLATE BLANCO



AZÚCAR GLASS



MANTEQUILLA



UTENSILIOS:

BOL



CUCHILLO



TABLA



TENEDOR



CUCHARA



HACEMOS LAS PALMERAS DE CHOCOLATE

1 EXTENDER EL HOJALDRE



2 DERRETIR LA MANTEQUILLA EN UN BOL



3 ECHAR LA MANTEQUILLA DERRETIDA EN EL HOJALDRE



4 IR DOBLANDO EL HOJALDRE POR AMBOS LADOS



5 SEGUIR DOBLANDO HASTA JUNTAR AMBOS LADOS



6 JUNTAR LAS DOS PARTES



7 CORTAR EL HOJALDRE EN TROZOS FINOS CON EL CUCHILLO



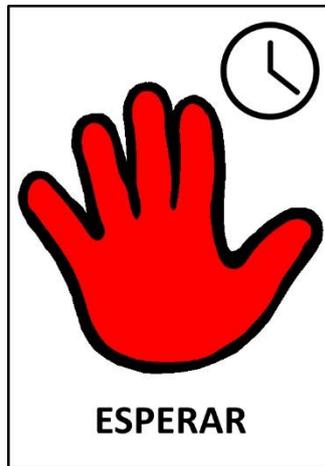
8 COLOCAR LOS TROZOS EN LA BANDEJA DEL HORNO Y DARLES FORMA DE PALMERA



9 METER LAS PALMERAS EN EL HORNO



10 DERRETIR CHOCOLATE NEGRO O BLANCO, AL GUSTO Y UNTAR LAS PALMERAS



A COMER

