

Cocina para Novatos



Receta de Luis H.

HOJALDRE RELLENO DE CREMA Y CUBIERTO CON CHOCOLATE GLASEADO

Ingredientes:

- Una masa de hojaldre fresco (el de Mercadona va muy bien)

Para la crema:

- Medio litro de leche
- 250 gr de azúcar en polvo
- 6 yemas de huevo
- 65 gr de harina blanca
- Canela o azúcar vainillado

Para la cobertura de chocolate:

- 1/2 taza (118 g) de mantequilla sin sal
- 1/4 de taza (59 ml) de leche entera
- 1 cucharada de jarabe de maíz
 - (Sustituto del jarabe: por cada parte de azúcar granulada + 1/4 parte de agua)
- 2 cucharaditas de vainilla
- 113 g de chocolate amargo picado
- 2 tazas (312 g) de azúcar glass, tamizada

Modo de elaboración:

Desenrollar la masa. En una de las mitades echa [la crema](#) y doblas la masa presionando con un tenedor por los bordes para cerrarla bien. Es importante hacer agujeros por encima de la masa.

Introducir la masa en el horno precalentado a 170 grados.

Mientras se hace elaboramos el chocolate:

Mezclar la mantequilla, la leche, el jarabe de maíz, y la vainilla en una olla mediana y calentar a fuego medio hasta que la mantequilla se derrita.

Reducir el fuego, agregar el chocolate, y batir hasta que se derrita.

Apagar el fuego, añadir el azúcar en polvo, y batir hasta que quede suave.

Una vez el hojaldre esté listo echamos el chocolate caliente por encima y lo dejamos enfriar.

www.cocinaparanovatos.com