

Árbol de Navidad de Hojaldre con Nutella

INGREDIENTES:

- Pasta de hojaldre en forma de rectángulo
- Chocolate untable (Por ejemplo, Nutella, o si gustan con su propia crema de chocolate casera, cualquier crema de cacao y avellanas o cajeta)
- Un huevo para untar
- Azúcar glas



Procedimiento

1. Vamos a extender un pasta de hojaldre y con cuidado la cubrimos con Nutella. Cuidado, la Nutella fría es difícil esparcir en el hojaldre y lo puede romper.
2. Se pone encima la segunda hoja de hojaldre.
3. Hacemos con un cuchillo la forma de un pino o árbol de Navidad. Algunas personas les gusta medirlo, otras usan apoyos para que salgan derechas las líneas. Depende de cada quién.
*Con lo que sobre de la lámina de hojaldre, se pueden dar forma de estrellas con un cortador de galletas u otra idea es hacer triángulos y luego se tuercen para darles la forma de unos mini croissants.
4. De nuevo con el cuchillo se hacen líneas horizontales en todo el árbol, menos en el centro (el tronco).
5. Se va a torcer con cuidado cada una de estas franjas.
6. Se pone huevo batido encima de la forma de árbol para que se dore.
7. Se mete al horno de acuerdo a las indicaciones de nuestra pasta de hojaldre. Por ejemplo de 15 a 20 minutos a 200° centígrados.
8. Cuando sale del horno se le puede espolvorear azúcar glas, y quedará como un pino nevado!