COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Árbol de Navidad de hojaldre y chocolate

Receta para 1 árbol de navidad

Preparación: 10 min
Total: 35 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 2 láminas Hojaldre
- [ ] 40 gramos Mantequilla
- [ ] 180 gramos Chocolate negro

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, ponemos el chocolate a derretir al baño maría junto a la mantequilla.

2. Mientras, preparamos en la bandeja de horno la primera masa de hojaldre aprovechando el papel de hornear.

3. Una vez el chocolate está derretido pintamos la base del árbol (la lámina de hojaldre que ya tenemos preparada en la bandeja de horno). La cubrimos bien de chocolate con ayuda de una espátula o lengua pastelera.

4. Con la otra lámina de hojaldre, la colocamos encima de la base con el chocolate. Tenemos que conseguir que cuadren las cuatro esquinas. Ahora ya, precalentamos el horno a 200 grados con calor arriba y a bajo.

5. Después, damos forma a nuestro árbol comenzando por el tronco y después haciendo las dos diagonales. Reservamos el resto de masa para luego.

6. Cortamos las ramas del árbol haciendo cortes paralelos de un cm de distancia desde el centro hacia fuera, como en el vídeo. Después, enrollamos cada rama dando una o dos vueltas sobre si misma. En el vídeo lo tienes paso a paso.

---

7. Con ayuda de unos moldes para galleta y con la masa sobrante, damos forma al hojaldre y también lo hornearemos. Una de las formas será la estrella y la colocamos en la parte superior de nuestro árbol.

---

8. Batimos un huevo y pintamos el árbol y el resto de piezas de hojaldre.

---

9. Horneamos a 200 grados durante 20 minutos o hasta que esté dorado el hojaldre. Dejamos que se enfríe un poco. ¡Y listo!