

ÁRBOL DE NAVIDAD CON HOJALDRE

INGREDIENTES

2 Masas de hojaldre rectangular.

Chocolate para untar (Nocilla, Nutella...o chocolate para postres fundido con mantequilla) ¡Al gusto!



1 Huevo



- Pide a tus padres que pongan a precalentar el horno a 200°C.
- Si no tienes chocolate para untar (Nocilla, Nutella o similar), puedes fundir chocolate para postres con mantequilla al microondas y remover hasta que quede una crema fina y dejarla enfriar.
- Desenrollar la masa de hojaldre sobre la hoja de papel que la envuelve. Cubrir con la crema de chocolate y colocar la otra masa encima.



- Cortar las masas con un cuchillo o corta pizza, (si está muy afilado deja que lo hagan tus padres) dándole la forma de árbol y con los trozos que sobran hacer figuras con ayuda de un molde de galletas. Pinchar todo el hojaldre con un tenedor para que suba de forma uniforme.



- Recortar ramas en cada lado, sin que lleguen al centro y hacer tirabuzones, con cuidado de que no se rompan.



- Pintar todo el árbol y las estrellas con huevo batido, repartir algunas figuras por encima y hornear unos 15 minutos hasta que esté dorado.



- Dejamos a vuestra imaginación cualquier otra decoración como lacasitos , fideos de colores.....ummmmm.

Os dejamos unos enlaces :

https://www.youtube.com/watch?v=8Ggr_P_0g6U

<https://www.youtube.com/watch?v=r128yREiPv8>