



 POSTRES Y DULCES

 Fácil




 25 min

 4

## Medialunas de hojaldre con frutas y chocolate

### Raciones y nutrición

**407** kcal / ración de las cuales:

 HIDRATOS	38%	39 gr.	156 Kcal
 GRASAS	57%	26 gr.	234 Kcal
 PROTEÍNAS	5%	6 gr.	24 Kcal

### Prepara esta receta

#### PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 220° C.

Pelar la fruta y cortarla en cubos. Partir el chocolate en trozos.

Extender la Masa de hojaldre, recortar 4 círculos grandes y colocarlos sobre el papel encima de una bandeja para el horno. En una mitad, repartir un poco de fruta y chocolate y cerrar los bordes presionando con los dedos y formando una pestaña.

Pintarlos con la yema de huevo batida y espolvorear las avellanas picadas por encima.

Cocerlo en el horno durante 15 minutos.

#### CONSEJO NUTRICIONAL

Postre que combina azúcares y grasas con una importante cantidad de fruta fresca. Una opción de postre para días de fiesta.

#### CONSEJO CULINARIO

Podemos sustituir el hojaldre por pan que tengamos del día anterior que mejora al tostarlo en el horno.

#### INGREDIENTES

- 1 Masa de Hojaldre rectangular BUITONI
- 60 g de Chocolate con Leche NESTLÉ Postres
- 160 g de plátano
- 1 yema de huevo
- 10 g de avellanas picadas
- 125 g de frambuesa