Hojaldre con chocolate blanco

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Frutillas salteadas

Manteca: 30 g
Frutillas: 200 grs.
Azúcar Negra: 1 cda.
Cognac: 50 cc
Jugo de Naranja: 1 Unidad

Masa

Azucar rubia: 2 cdas.
Manteca derretida: Cantidad necesaria
Masa para tarta hojaldrada: 3 Discos
Garan masala: A gusto

Relleno

Chocolate blanco: 200 grs.
Pepitas de chocolate: 100 g
Frutillas: 350 grs.
Nutella (Crema de avellanas): 300 g
Crema de leche: 350 cc

Varios

Avellanas: 100 g
Azucar impalpable: A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- Corte la masa hojaldrada en 3 rectángulos iguales y pinche la superficie con un tenedor
- Acomode la masa en una placa enmantecada y pincele con la *manteca* derretida.
- Espolvoree con azúcar rubia, garan masala y cocine en horno precalentado a 180º C hasta que se vea dorada.

Relleno

- Bata la *crema* de leche a medio punto y reserve en la heladera.
- Pique el **chocolate** blanco, disponga en un bowl y derrita sobre baño María.
- Deje bajar la temperatura del *chocolate* y mezcle con la *crema* semi batida.
- incorpore las pepitas de *chocolate*.
- Corte las frutillas en láminas y reserve.

Frutillas salteadas

- Corte las frutillas en láminas.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee las frutillas con el azúcar hasta que se caramelicen.
- Agregue el *jugo* de *naranja* y deje reducir.
- Vierta el Cognac y flamee

Armado

- Unte dos rectángulos de masa con la mezcla de *chocolate* y acomode armoniosamente las láminas de frutillas por encima y monte una sobre la otra.
- Unte el tercer rectángulo de masa con *crema* de avellanas y coloque sobre las otras láminas de masa.
- Termine con las avellanas y espolvoree con azúcar impalpable.

Presentación

- Sirva en una fuente y termine con las frutillas salteadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hojaldre-con-chocolate-blanco