Hojaldre escocés de almendra y chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Gotas de chocolate: 50 g
Agua: 280 cc
Pasta de almendras: 100 grs.
Harina: 500 grs.
Sal: 15 g
Margarina: 350 grs.

Bebida sugerida

Jade rings (Té blanco):

Opcional

Crema pastelera:
Duraznos en almibar:

Preparación de la Receta

- Corte la *margarina* y la pasta de almendras en cubos pequeños.
- En un bowl disponga el agua, la sal, la *margarina*, la pasta de almendras y mezcle.
- Incorpore la *harina* y termine de mezclar hasta formar una mezcla granulada.
- Vierta la masa sobre la mesada enharinada y estire con las manos hasta formar un rectángulo.
- Estire con palote hasta alcanzar 1/2 cm de espesor.
- Realice una vuelta doble, doblando los extremos hacia el centro y luego encimando las partes.
- Estire con un palote hasta formar un rectángulo de 1/2 cm de espesor y realice otro doble doblez, envuelva con un film y lleve al frío durante 4 horas.
- Repita esta operación hasta totalizar 4 vueltas dobles dejando descansar en el frío cada vez.
- Antes de cerrar la última vuelta, coloque el **chocolate** esparcido por toda la masa y complete la cuarta vuelta.
- Corte cuadrados de 15 cm de lado, realice cortes internos y doble la masa para darle la forma deseada

- O bien corte tiras de 8 cm de ancho y rellene con *crema* pastelera o *crema* de naranjas y trozos de duraznos en *almíbar*.
- Cierre a lo largo, selle los bordes y forme una corona.
- Disponga en una placa y cocine en el horno a 210° C durante 15 a 20 minutos aproximadamente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hojaldre-escoces-de-almendra-y-chocolate