Rosca de Hojaldre con Chocolate

Ingredientes

Crema de avellanas: 400 grs

Pasta de hojaldre: 1 Kilo

Decoración

Azúcar Glas: c/n

Chocolate rallado: c/n

Cocoa: c/n

Crema Batida: c/n

Preparación de la Receta

- Colocar *harina* en la mesada y extender la pasta con ayuda de un rodillo.
- Untar la *crema* de avellanas sobre toda la pasta.
- Enrollar y cortar el rollo por mitad a lo largo.
- Formar una trenza y hacer una rosca.
- Colocar en un molde previamente engrasado.
- Hornear a 180 °C por 20 minutos.

Decoración

- Decorar con *crema* batida, **chocolate** rallado, *cocoa* y azúcar glass.

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