

# S'mores de hojaldre con chocolate caliente



## Ingredientes

Leche: 200 ml

Canela: 1 Pizca

Chocolate negro: 150 g

Nata o crema: 200 ml

## Preparación de la Receta

- Extiende la hoja de masa de **hojaldre** sobre una superficie ligeramente enharinada
- Con un cuchillo o cortapastas, corta 8 rectángulos iguales
- Si quieres que tus s'mores tengan forma de empanadilla, también puedes cortar 8 círculos. Marca con el tenedor la masa de *hojaldre* en el centro.
- Coloca los rectángulos en la cesta de la airfryer, dejando espacio entre ellos para que el *hojaldre* suba bien
- Cocina a 180°C durante 7-9 minutos, hasta que estén dorados y crujientes.
- Pasado ese tiempo, ábrelos con un cuchillo de sierra por la mitad. Coloca una onza de **chocolate**, pon la tapa y coloca un malvavisco en la parte superior.
- Coloca los s'mores en la cesta de la airfryer y cocina a 180°C durante 3 minutos, hasta que estén dorados. Deja templar 2 minutos.
- Preparamos una bebida de *chocolate* para acompañar
- En un cazo calienta la leche, la *nata* y la canela
- Cuando rompa a *hervir*, *añade* el *chocolate* y disuelve bien fuera del fuego
- Sirve acompañado de los s'mores

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/s-mores-de-hojaldre-con-chocolate-caliente>