

# Samosa de Chocolate



# Ingredientes

Azucar glasé: Cantidad necesaria Cardamomo verde molido: 20 g Chocolate con leche: 150 g

**Nata**: 150 g

Aceite Vegetal: Cantidad necesaria Helado de coco: Cantidad necesaria

Masa hojaldre: 1 Unidad

# Preparación de la Receta

- En una olla, "infusionar" el *cardamomo* y la *nata* a fuego lento, durante 10 minutos.
- Preparar el ganache, mezclando el **chocolate** y la *nata* a baño maría
- Retirar y reposar hasta que se enfríe, alrededor de 2 horas.
- Sobre una superficie de trabajo y con un cortapastas cuadrado, cortar la masa de *hojaldre* en cuadrados de 10 cm aproximadamente.
- Rellenar los cuadrados con el ganache y cerrar formando triángulos
- Presiona bien los bordes de la masa para evitar que se abran durante la cocción.
- Dejar reposar las samosas durante 1 hora
- En una sartén con abundante aceite vegetal, freír las samosas durante unos minutos hasta que se doren
- Retirar y escurrir el exceso de aceite.
- Servir las samosas en un plato, espolvorear generosamente con azúcar glas y acompañar con una bocha de helado de coco.
- Si no posees un cortapastas, puedes cortar la masa de hojaldre con un cuchillo.

### Para disfrutar a pleno el sabor del helado

#### ret&iacute

- Ralo del congelador un poco antes de consumir
- Además, te resultará más fácil de servir.

#### Para m&aacute

• S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas el nuevo programa de "Cocina India".

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/samosa-de-chocolate