

Samosa de Chocolate



Ingredientes

Azúcar 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, "infundonar" 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

retíte

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

Para máacute

- 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>