

ROSCÓN DE REYES DE HOJALDRE Y CHOCOLATE



Ingredientes

- ✓ 2 láminas de hojaldre
- ✓ Huevo batido
- ✓ Almendras laminadas
- ✓ 500 ml. de nata para montar
- ✓ 200 gr. de chocolate fondant
- ✓ 80 gr. de azúcar

Preparación

- Paso 1** En un cazo, calentamos 500 ml. de nata para montar y 80 gr. de azúcar. Sin que llegue a hervir, derretimos 200 gr. de chocolate negro fondant. Pasamos el chocolate a una fuente y la reservamos 40 minutos en el congelador u 8 horas en la nevera.
- Paso 2** Sobre papel de hornear, colocamos 2 láminas de hojaldre, una encima de otra. Recortamos nuestras coronas, dejando un hueco en el centro. Las pintamos con huevo batido y espolvoreamos almendra laminada y las horneamos 15 minutos a 180°. Reservamos hasta que se enfríen.
- Paso 3** En un cuenco amplio con el chocolate, batimos con unas varillas eléctricas hasta que monte. Cortamos el hojaldre por la mitad y lo rellenamos con la crema de chocolate. Colocamos encima la otra mitad de hojaldre y lo decoramos con chocolate derretido o como más nos guste.

Notas: _____
