

Croissant rellenos de chocolate

Este fin de semana estábamos viendo una peli por la tarde y nos apetecía algo dulce para merendar. Llevaba tiempo con ganas de preparar croissant, ya que nos gustan a todos, eso sí, a mi sin chocolate, que no me gusta.

Últimamente, tengo algunos tipos de masa hecha en casa, y aprovechando que tenía hojaldre fresco, me puse manos a la obra.

Son súper fácil de hacer, si tienes masa de hojaldre, además se preparan en un periquete. Son de ese tipo de recetas que a mí me gustan, rápidas y sencillas.

Ingredientes:

1. Masa de hojaldre.
2. 1 tableta de chocolate.
3. 1 huevo.



Preparación:

Coge una lámina de masa de hojaldre, si es circular mejor, pero sino no pasa nada.

Con la ayuda de una regla y un cuchillo grande haz 4 cortes diagonales.



En cada porción coloca una porción de chocolate en su parte exterior, y empieza a enrollar hacia la punta.

Presiona las puntas dándoles la forma de los croissant.



Colócalos sobre papel vegetal en una bandeja apta para el horno.

Píntalos con huevo batido.

Introducir en el horno, previamente calentado a 180º, unos 12 minutos.



Déjalos enfriar unos minutos, y ¡¡listos para comer!!

¡Querido Brownie!

¡Me encantan las tradiciones! y si son con amigos más. Desde hace ya unos cuantos años, el último fin de semana de Junio y el de mediados de Octubre, se han vuelto tradicionales. **Un grupo muy pintoresco de amigos**, nos juntamos todos los años y **nos marchamos de casa rural**. Cada vez en un sitio diferente, con la única pretensión inicial de vernos y ponernos al día. No solemos planificar nada, ni visitas, ni excursiones... solo llevamos organizado la alimentación para esos días, todo lo demás, según vaya surgiendo.

Aprovechamos para celebrar los cumpleaños de todos y la tarta que llevamos para soplar las velas es el **Brownie**. Y bueno debe de salir, cuando nunca sobra nada.

Aquí os dejo la receta del **Brownie**, por si alguno le apetece hacerlo.

INGREDIENTES:

1. 150 gr de nueces picadas.
2. 150 gr de chocolate postres triturado.
3. 150 gr de azúcar.
4. 2 huevos.

5. 100 gr de mantequilla a temperatura ambiente.
6. 70 gr de harina.
7. 1 cucharadita de levadura.
8. Un pellizco de sal.

PREPARACION:

Poner en un cazo a fuego bajo el azúcar con los huevos batidos. Mover continuamente hasta que se haya ligado todo. Añada la mantequilla y el chocolate y seguir removiendo. A continuación incorporar la harina, la levadura y la sal. Seguimos moviendo todo hasta conseguir una crema uniforme. Retiramos del fuego e incorporamos las nueces picadas y mezclamos bien con la espátula, hasta que la mezcla quede homogénea.

Engrasamos un molde con mantequilla y espolvoreamos un poco de harina, o si lo preferís, forrar el molde con papel de horno. Volcar en él la mezcla e introducir en el horno, precalentado a 170 °C, durante 30 minutos aproximadamente. Hasta que al introducir una aguja, esta salga limpia.



Dejar enfriar y..... ¡Bon appétit!