



NEW YORK ROLL CON NATILLAS DE CHOCOLATE

Marc Balló y Mónica Cortés
@ma_petite_bouchee

INGREDIENTES (2 RACIONES)

- 1 rollo de hojaldre sin gluten
- 350 g de Natillas de chocolate Goshua
- 200 g de chocolate negro
- 80 g de almendras picadas
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharada azúcar de coco



PREPARACIÓN

- 1 | Precalienta el horno a 190°C.
- 2 | Corta el hojaldre con un rodillo en tiras de alto del hojaldre.
- 3 | Enrolla la tira y pega una tira con otra humedeciendo con agua.
- 4 | Pinta el rollo con mantequilla y coloca en el aro, espolvorea azúcar de coco. Tapa con papel de horno, coloca un peso encima y hornea 60' a 200°C o hasta que esté dorado. Mientras se calienta se funde el chocolate al microondas o al baño maría.
- 5 | Retira los rolls y haz un orificio alrededor del rollo. Introduce la crema de natillas de chocolate con la manga pastelera y rellena el roll. Añade el chocolate negro fundido por encima y almendras picadas.



Productos Goshua
Natillas de Chocolate