

# CAÑAS DE CHOCOLATE

¡Hola chefs!  
Que suerte, hoy la receta se pone dulce



Cañas de chocolate

## Estos son los INGREDIENTES:

- 1 masa de hojaldre
- 1 huevo
- C. S. de azúcar
- 1 tableta de chocolate negro para fundir



**Cañas de chocolate**

¡Qué bien!  
El chocolate está  
lleno de azúcar



Estas son las HERRAMIENTAS que necesitarás:

- Cuchillo
- Bol
- Tenedor
- Pincel
- Papel vegetal
- Horno
- Plato de presentación

No tan rápido Perjudix.  
El azúcar es bueno para nuestro  
cuerpo, pero recuerda que hay que  
comerlo con moderación





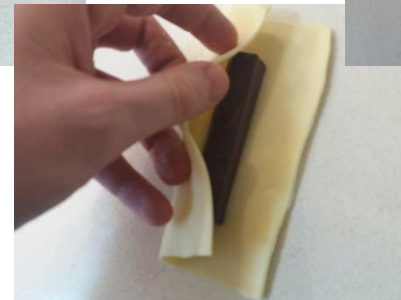
Primero coge la masa de hojaldre y porciónala en cuatro trozos.  
Después coge el chocolate y córtalo en tiras.



Porcionar es un término que se usa en cocina y significa dividir en porciones



Una vez tienes el chocolate listo, coge el azúcar y echa un poco sobre la masa de hojaldre, pon las porciones de chocolate dentro de la masa y ciérralo como si fuese una empanadilla. Luego coge un tenedor y sella los laterales de la masa.





Ahora coge un huevo, cáscalo y bátelo. Con la ayuda de un pincel, pinta las cañas con el huevo para que cojan color en el horno. Una vez las cañas están pintadas con huevo, espolvorea un poco de azúcar por encima de las cañas.





Después mételas en el horno a 180° durante 10 ó 15 minutos. Cuando las cañas estén doradas, sácalas de horno con mucho cuidado, déjalas enfriar un poco y ponlas en un plato de presentación.



¿Sabías que el hojaldre se usa tanto para recetas dulces como para recetas saladas?  
Es un ingrediente muy útil





¡Vaya pintaza  
tiene ese plato!  
¡Enhorabuena chef!



**Cañas de chocolate**

