



«Milhojas» de masa de hojaldre en forma de árbol de Navidad

15
PORCIONES

Tortas y minitortas | Aperitivo, desayuno | Navidad Vegetariano

DIFICULTAD



TIEMPO DE PREPARACIÓN

🕒 20 min de preparación + 10 min de horneado + reposo

COSTE



INGREDIENTES

- 200 g de Nutella
- 3 láminas de pasta de hojaldre de 275 g
- 1 huevo batido
- Azúcar glas

INSTRUCCIONES

1. Usando un cortador de galletas de dos tamaños con forma de estrella, corte 30 estrellas grandes y 45 estrellas pequeñas.
2. Coloque las estrellas en una bandeja forrada con papel de horno. Pinte las estrellas con el huevo batido y hornéelas a 200 °C durante 10 minutos.
3. Deje enfriar a temperatura ambiente.

PRESENTACIÓN

1. Coloque una estrella grande en la base del árbol y cubra la parte central con Nutella.
2. Coloque otra estrella grande y repita la operación 2 veces más con 2 estrellas pequeñas.
3. Cuando tenga los árboles montados, añada Nutella en la parte superior y termine con una estrella pequeña colocada de forma vertical.
4. Espolvoree azúcar glas sobre el árbol usando un tamiz.