

# Pastelito de chocolate y almendras



**Dificultad:** □□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: 1

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pastelito-de-chocolate-y-almendras>

## Preparación

Precaliente el horno a 200°C. Colocar la lámina de hojaldre en una bandeja para hornear forrada con papel manteca. Recorte los bordes si es necesario para formar un cuadrado y doblar cada lado para formar una corteza de 1 pulgada. Pinche la masa por todos lados con un tenedor. Cepille el borde con el huevo batido y espolvoree con el azúcar. Congelar durante 15 minutos. Coloque la bandeja de horno y hornear hasta que la masa esté hinchada y doradas, de 15 a 20 minutos. Retirar del horno y cubra uniformemente con el chocolate. Rociar con miel y espolvorear con sal. Volver al horno y hornear hasta que el chocolate se derrita, aproximadamente 2 minutos. Espolvorear con las almendras y cortar en 4 cuadrados. Servir con helado si se desea, y rociar con más miel.



## Ingredientes

- 1 Lámina de hojaldre
- 1 Huevo grande ligeramente batido
- 1 poco Azúcar
- 100 gramo/s Chocolate para taza cortado en trozos
- 1 poco Miel
- 1 cantidad mínima Sal
- 2 cucharada/s Almendras tostadas picadas
- 1 poco Helado de vainilla para servir

## Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces, Pan y otros panificados para la casa