

# Rollitos de chocolate



**Dificultad:** 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 9

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/rollitos-de-chocolate>

## Preparación

Estirar la masa de hojaldre sobre una mesada y cortarla en 9 cuadrados del mismo tamaño. Colocar un cuadrado de chocolate en uno de los extremos y pintar los bordes con un poco de huevo batido con agua. Enrollar y cerrar el extremos. Pintar por arriba de nuevo con huevo batido. Colocar los rollitos en una bandeja de horno forrada con papel para hornear Cocinar en horno caliente (180°C) durante 10 minutos. Retirar del horno y espolvorear con azúcar impalpable. Fuente: <http://www.recetin.com/>



## Ingredientes

- ✓ 1 Lámina de hojaldre
- ✓ 1 tableta Chocolate para taza
- ✓ 1 Huevo
- ✓ 1 cucharada/s Agua
- ✓ 1 poco Azúcar impalpable

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Económico, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Dulces, Pan y otros panificados para la casa