

CAÑA DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- Hojaldre
- Crema de cacao (tipo Nocilla)
- Azúcar glas
- Fideos de chocolate o almendras laminadas

PREPARACIÓN

Espolvorear azúcar glas en la encimera o superficie lisa donde vayas a trabajar.

Pon la lámina de hojaldre sobre el azúcar y espolvorea más azúcar sobre ella. Estirar un poco con un rodillo. Un truco: si no tienes rodillo, puedes usar un vaso cilíndrico con la superficie lisa. Cuesta un poco más, pero da el apaño.

Con la ayuda de dos cucharas, extender una capa generosa de crema de cacao en el centro, dejando los bordes limpios, para poder cerrarlos.

Doblar uno de los bordes, a lo largo, sobre el relleno de cacao. Doblar después el otro, para cerrarlo. Presionar un poco para que se pegue el hojaldre (no mucho, que si no se espachurra). Darle la vuelta, para que siempre nos quede abajo el cierre del hojaldre (si no, se abren el el horno). Cortar a la longitud deseada.



Poner en una bandeja de horno, preparada con papel de horno. Es importante que el cierre del hojaldre quede hacia abajo.

Hornear en el horno precalentado a 200 grados entre 10 y 20 minutos (dependiendo del tamaño de las piezas). Cuando el hojaldre haya subido y esté dorado, sacar de horno y dejar templar al aire.

En un bol pequeño, poner una cucharada sopera colmada de azúcar glas. Añadir entre media y una cucharada sopera de agua y mezclar muy bien. Tiene que quedar un almíbar blancuzco y pegajoso. Con una brocha de silicona, pintar la parte superior de las cañas con el almíbar y espolvorear los fideos de chocolate. Si no tenemos brocha, lo podemos hacer con una cucharita. Lo importante es que el almíbar les da brillo y sirve para que se peguen los fideos.

