



ESTRELLA DE NAVIDAD DE CHOCOLATE Y TURRÓN

Ingredientes (para 1 estrella):

- 2 láminas de hojaldre redondo
 - 100 g turrón de Jijona
 - crema de chocolate y avellanas (al gusto)
 - azúcar glas
 - almendras crudas fileteadas
 - 1 huevo
-

Elaboración:

1. Extender la primera lámina de hojaldre y echar encima una buena capa de crema de chocolate y avellanas.
2. Repartir el turrón desmenuzado cubriendo toda la superficie de una manera regular.
3. Colocar encima la segunda lámina de hojaldre haciendo que coincidan ambos discos.
4. Trabajar siempre con el hojaldre bien frío para que sea fácil de manipular.
5. Poner en el centro a modo de guía un cortador redondo de unos 7 cm de diámetro.
6. Hacer 16 cortes equidistantes partiendo de la guía central hacia los extremos.
7. Retirar la guía y doblar cada porción sobre sí misma realizando un tirabuzón y asegurarse de que los extremos no se solapan entre sí.
8. Trabajar con dos porciones consecutivas a la vez y girar cada una hacia lados opuestos para conseguir el efecto deseado.
9. Pincelar la superficie con huevo batido.



10. Espolvorear la parte más ancha con almendras fileteadas.
11. Precalentar el horno a 200°C con calor arriba, abajo y ventilador.
12. Al meter la estrella bajar la temperatura a 180°C y hornear durante unos 15-17 minutos hasta que el hojaldre presente un bonito color dorado.
13. Sacar del horno y dejar enfriar antes de decorar.
14. Espolvorear con azúcar glas colocando un plato a modo de plantilla y dibujar del mismo modo una estrella en el centro. ¡Anímate porque si sigues todos los pasos te saldrá genial!.