CONEJITOS DE NUTELLA

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 20 minutos
Salen 16 conejitos*

Ingredientes:

- 1 paquete de 2 hojas de masa de hojaldre
- 2 cucharadas de nutella
- Mini nubecitas, merenguitos, mini espumillas o glaseado blanco para la colita

Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 400F (200C), preparar una bandeja para hornear con papel para hornear. Si la masa está congelada, sacarla del congelador 45 minutos antes de que la vayas a utilizar, para que esté helada pero no congelada.

2. Desdobla ambas láminas de masa, estirar la primera sobre el área de trabajo. Si la nutella que vas a utilizar esta un poco dura, suavizarla en el microondas por 10 segundos, para que sea fácil untarla, pero no que no quede líquida.

3. Untar la nutella sobre la primera lámina, dejando alrededor de ½ pulgada de cada lado libre de nutella.

4. Con una brocha, untar agua a lo largo de 1/2 pulgada hacia abajo de cada lado.

5. Cubrir con la segunda lámina, con el lado mantecoso hacia abajo (el que está pegado al papel blanco), con un tenedor apretar los bordes donde brochaste el agua.

6. Con un cortador de pizza, corta la masa por la mitad (horizontal), luego corta la mitad de la mitad, repitiendo hasta que tengas 16 tiras angostas que van de lado a lado.

7. Toma cada tira y gírala dos veces con un círculo abierto en la parte inferior y los dos extremos ondulados apuntando hacia arriba, aplastarlos suavemente con la mano, para que queden estables. Asegúrate de que la tira esté de lado, para que se pueda ver la nutella entre las dos capas de masa.

www.unapizcadeluna.com

8. Coloca las tiras ya dobladas en la bandeja preparada y hornea durante 15 minutos o hasta que la masa esté dorada.

9. Deja enfriar unos minutos y luego coloca las colitas, ¡servir, disfrutar y ser feliz!

Notas:

*Las colitas pueden ser de mini-marshmallows, merenguitos, frosting o lo que tu quieras. También puedes dejarlas sin colitas, pero se ven más bonitas con ellas.

*La cantidad de conejitos dependerá de la forma en que los cortes y el tamaño de las masas de hojaldre que tienes.

www.unapizcadeluna.com