



Medialunas de 3 ingredientes

Estas medialunas de 3 ingredientes son rápidas y fáciles de hacer, perfectamente hojaldrados y nuttedeliciosos! ☐☐

☐Ingredientes:

- ✓☐1 paquete (2 hojas) hojaldre, si no consiguen pueden ser tapas de hojaldre para tartas.
- ✓☐3/4 taza de nutella
- ✓☐1 huevo (más 1 cucharada de agua)

☐Preparación:

- 1- Precalentar el horno y preparar una bandeja con papel manteca o rociada con aceite en aerosol.
- 2- Espolvorear ligeramente la superficie donde vamos a trabajar con harina. Luego extendemos la hoja de hojaldre para que quede plana. Con un rodillo de amasar extendemos la masa hasta que quede suave y uniforme.
- 3- Luego cortamos la masa a lo largo en tres partes, nos tiene que quedar cortes rectangulares. Luego, cortamos cada rectángulo largo en dos triángulos largos, haciendo seis triángulos en total.
- 4-Colocamos en cada triángulo 1 cucharada de Nutella en el extremo ancho, y extendemos con una cuchara sobre el

triángulo. **IMPORTANTE:** Debemos al menos dejar un borde de 1 cm alrededor de los bordes del triángulo, para que la Nutella no se filtre durante la cocción.

5- Luego, comenzando por el extremo ancho del triángulo, enrolle la masa. En forma de medialuna.

6- Colocamos nuestra medialunas en la bandeja para hornear.

7-Para darle brillo y sellar las medialunas las pintamos con huevo batido.

8- Horneamos durante 20-25 minutos, hasta que estén doradas.

Son toda una delicia!