

# ÁRBOL DE NAVIDAD CON HOJALDRE BUITONI

## INGREDIENTES (para 6 personas)

2 láminas rectangulares de  
hojaldre Buitoni

200 g de chocolate negro  
fundente de Nestlé Postres

30 g de mantequilla

2 láminas rectangulares de  
hojaldre Buitoni

200 g de chocolate negro  
fundente de Nestlé Postres

30 g de mantequilla

## ELABORACIÓN

Precalentamos el horno a 200°C.

Ponemos la mantequilla y el chocolate partido a trocitos en un bol adecuado para microondas, deshacemos el chocolate a media potencia hasta obtener una crema homogénea y brillante, y la dejamos enfriar un poquito.

Pasamos con cuidado el rodillo de cocina sobre 2 láminas de hojaldre, cubrimos 1 con una fina capa de chocolate y disponemos la otra lámina encima.

Cortamos las masas en forma de árbol de Navidad con la ayuda de un cuchillo afilado y guardamos los retales.

Cortamos 11 ramas en los 2 laterales de la copa del árbol, sin llegar al centro, y hacemos tirabuzones con las ramas con mucho cuidado.

Hacemos unas estrellas con la masa sobrante con la ayuda de un cortador en forma de estrella, pinchamos las estrellas y el tronco del árbol con la ayuda de un tenedor, pintamos el árbol con huevo batido, pegamos 3 estrellas sobre el árbol y pintamos de nuevo con huevo batido.

Cocemos al horno a 200°C durante unos 15 minutos, dejamos enfriar y decoramos con azúcar glas y unas cuantas gresellas.