



Consejo del chef

Deja enfriar un poco antes de servir.

Raciones para 4

4 Láminas de hojaldre con mantequilla

Crema de chocolate

Mantequilla para engrasar el molde

80 ml Leche

80 gr Azúcar moreno

- 1 Desenrollar dos masas de hojaldre, cubrir ambas con crema de chocolate y colocar encima otras dos láminas cubriendo el chocolate.
- 2 Aplastar con un rodillo, cortar a lo ancho por la mitad, y cada mitad en 2 rectángulos similares. Después, en el centro de cada rectángulo, cortar unas líneas de 1 cm de grosor aproximadamente con ayuda de un cortapizzas.
- 3 Estirar ligeramente cada porción, trenzarla rotando cada extremo hacia un sentido y por último, enrollar sobre sí misma formando un caracol. El extremo exterior, colocarlo dentro del agujero central para que quede fijado.
- 4 Repetir el proceso hasta formarlos todos y mientras, precalentar el horno iOven pulsando: Menú extra > Recetas> Repostería> Hojaldre
- 5 Una vez estén todos preparados, ponerlos en un molde circular engrasado con un poco de mantequilla y hornear el tiempo marcado en el horno.
- 6 Preparar un almíbar llevando a ebullición la leche con el azúcar. Esperar hasta que el conjunto espese y tenga textura de almíbar.
- 7 Una vez estén los babka rolls, sacar del horno y pincelar con el almíbar para darles brillo.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/babka-roll/>

