

NAPOLITANAS DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- MASSA FOLHADA CASEIRA (OU 1 ROLO DE COMPRA)
- BARRITAS DE CHOCOLATE
- 1 OVO BATIDO

CONFEÇÃO

1. Com a massa folhada estendida num retângulo, cortar uma banda do tamanho da largura de uma barrita de chocolate. A 1 cm do topo, colocar uma barrita. Enrolar a banda sobre a barrita, colocar a 2ª barrita, enrolar 2 vezes e cortar de maneira a que o corte fique por baixo. Continuar até acabar a massa.
2. Deixar levedar as napolitanas 2 a 3 horas, à temperatura ambiente, numa placa coberta de papel vegetal. Deixar espaço entre cada napolitana.
3. Préaquecer o forno a 210°C.
4. Antes de colocar no forno, pincelar com o ovo batido.
5. Cozer no forno quente, durante 15 a 20 minutos, consoante o forno.