

## ÁRBOL DE NAVIDAD

### Ingredientes:

2 planchas de hojaldre

Nocilla o ganache \*

1 huevo

Azúcar glass (opcional)

### \*Ganache:

300 grs. de nata

300 grs. Chocolate negro



## **Elaboración:**

Una plancha de hojaldre, pincelarla con la nocilla o el ganache.

Poner la segunda hoja de hojaldre encima y cortar para hacer la forma de árbol de Navidad.

Corta lo que serán las ramas. Hacer con ellos tirabuzones girándolos pero sin romperlos.

Pincelar todo el árbol con el huevo batido.

Hornear a 180 °C con calor arriba y abajo o con ventilador, durante 15 minutos o hasta que esté dorado.

**\*Ganache:** Hervir la nata y fuera de fuego añadir el chocolate y mezclar. Dejar enfriar.

## **Presentación:**

Fuera del horno y frío espolvorear con azúcar glass (opcional) para darle un toque de nieve.