

# Milhojas con crema chantilly y Nutella®

Medio

1 h 0 Minutos



## INGREDIENTES

### PARA 40 RACIONES

#### Para los milhojas:

200 g de Nutella®

1 lámina de hojaldre

50 g de azúcar

#### Para la mousse de chantilly:

500 g de nata fresca

60 g de azúcar

## ELABORACIÓN



1

Precaliente el horno a 180°C.

Coloque la lámina de hojaldre sobre una bandeja de horno forrada con papel de hornear.

Use un tenedor para hacer unos pequeños agujeros superficiales en la masa.



2

Espolvoree 50 g de azúcar por encima.

Disponga otra hoja de papel de horno encima y termine colocando otra bandeja de horno encima de todo.

Introduzca la bandeja en la parte central del horno y deje hornear durante 20 minutos.



3

Retire la bandeja superior y continúe horneando durante otros 5 minutos.

Retire la bandeja del horno y deje que se enfríe.

Corte la lámina de hojaldre en cuadrados de unos 2,5 cm x 2,5 cm, y después corte cada cuadrado a la mitad de su grosor.



**4**

Bata la nata fresca con 60 g de azúcar hasta obtener un chantilly.

Para crear un tablero de ajedrez, necesitará usar la mitad de todos los cuadrados formando un sándwich con 5 g de Nutella® en el medio y chantilly en la parte de arriba...

**5**

...y la otra mitad con chantilly en el medio y 5 g de Nutella® en la parte superior.

Sirva inmediatamente.

**¡Listo para disfrutar!**