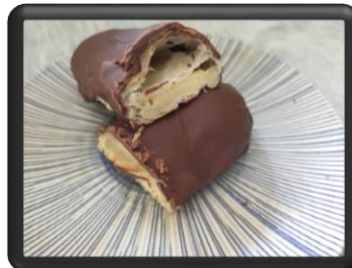


**INGREDIENTES:**

- 1 lámina rectangular de hojaldre

**PARA LA CREMA PASTELERA**

- 350 Gr. Leche entera
- 2 huevos
- 50 gr. Azúcar
- 15 gr. Maizena
- ½ cucharadita extracto vainilla

**COBERTURA**

- 150 gr. Chocolate con leche
- 100 gr. Nata líquida

**PASO A PASO:**

1. Primero preparamos la crema pastelera. Ponemos todos los ingredientes de la crema en un cazo y calentamos a fuego medio sin dejar de remover con unas varillas hasta que coja consistencia. Retiramos del fuego y reservamos en una manga pastelera.
2. Estiramos la lámina de hojaldre y cortamos de ancho 10 cm y de largo medimos el hojaldre y cortamos a la mitad. Nos quedarán 6 rectángulos.
3. Ponemos la crema pastelera en el centro del hojaldre y cerramos como si fuese un sobre. Primero las puntas y luego los laterales que pondremos un poquito de agua para “pegar” el hojaldre. Les damos la vuelta para que quede la unión abajo y llevamos al horno precalentado durante 20 minutos a 180 grados con calor arriba y abajo. Retiramos y dejamos enfriar en una rejilla.
4. Para fundir el chocolate, ponemos el chocolate en trozos en un bol apto para microondas y fundimos a máxima potencia y programamos de 30 en 30 segundos. Vamos removiendo y cuando veamos que ya está fundido añadimos la nata y mezclamos bien con unas varillas.
5. Ponemos el chocolate por encima de nuestras cañas y dejamos que el chocolate enfríe.

