

## PASTEL DE HOJALDRE



### Ingredientes

- 1 Blonda masa brisa
- 200 ml de zumo de naranja
- 200 ml de nata líquida
- 200 ml de chocolate a la taza
- Mantequilla
- Espesante basado en gomas (amilasa resistente)

### Elaboración:

**Masa brisa:** Precalentamos el horno a 200 grados. Pintamos la masa con mantequilla derretida y la horneamos durante 10 minutos. Dejamos enfriar. Una vez fría, la mezclamos con 200 ml de zumo de naranja. En otro recipiente, añadimos poco a poco el espesante hasta alcanzar textura pudding removiéndolo con un tenedor. Dejamos reposar 1 minuto.

**Nata:** Colocamos en un recipiente el espesante con textura pudding y añadimos, poco a poco, 200 ml de nata líquida removiendo con un tenedor. Dejamos reposar 1 minuto.

**Chocolate:** Añadimos el espesante con textura pudding en un recipiente y vertemos 200 ml de chocolate a la taza. Removemos la mezcla con un tenedor, y dejamos reposar 1 minuto.

**Presentación:** Colocamos el pastel por capas en el siguiente orden: 1 capa de masa brisa, 1 capa de nata, 1 capa de masa brisa y una capa de chocolate.