

# ROSES DE XOCOLATA PER SANT JORDI

Aquest any celebrem la diada a distància i per això no podem resistir-nos a preparar unes delicioses roses de xocolata que, a més de ser molt fàcils de fer, queden molt boniques per endolcir l'esmorzar o el berenar en aquest dia.



## Ingredients :

- 2 làmines de massa brisa
- 100 gr. de xocolata negra per fondre
- 100 gr. de xocolata blanca



20 min



## Preparació :

Amb ajuda d'un got fem circumferències amb la massa. Retirem la massa sobrant i la amassem i estenem per formar algunes més.

Col·loquem les circumferències de tres en tres i les posem al forn - precalentat a 200°- un parell de minuts perquè no quedin crues quan anem a enrotllar.

Fem fondre la xocolata blanca i la xocolata negra per separat, al microones i ho anem estenent sobre les circumferències.

Dobleguem per la meitat les circumferències formant una tira de tres.

Comencem a enrotllar des d'un costat de la tira cap a l'altre per anar formant la rosa. Posem les roses en una placa de motlles per a magdalenes i les posem al forn que teníem pre-escalfat a 200 ° durant 20 minuts. Per evitar que es cremin per la part de dalt, quan veiem que comencen a daurar-se podem tapar amb paper d'alumini.

*Bon profit !*