



## HOJALDRE CON GANACHE Y DURAZNOS CAMELIZADOS

### Ingredientes:

- 400 g de pasta hojaldre
- 150 ml. de crema para batir
- 150 g de chocolate semiamargo
- 2 duraznos frescos
- 2 cucharadas de azúcar refinada
- 1 huevo
- 1 taza de jugo de naranja
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- Helado de vainilla
- Harina para extender la pasta hojaldre

### Procedimiento:

1. Extiende la pasta hojaldre a que quede de medio centímetro de grueso, corta rectángulos. Aparte corta tiras para colocar en el marco de los rectángulos, pégalos con huevo.
2. Barniza los rectángulos, espolvorea azúcar y hornea por 25 minutos a 180°C o hasta que estén dorados.
3. Calienta la crema para batir, vierte la crema en el chocolate y mezcla hasta que se funda por completo el chocolate, refrigera por 2 horas mínimo.
4. Corta en medias lunas el durazno, espolvorea con azúcar y cocina en un sartén caliente hasta que el azúcar se ponga dorada.
5. Monta los rectángulos de hojaldre, colocando una capa de ganache de chocolate y por encima el durazno caramelizado.
6. Sirve con la reducción de naranja y jengibre y acompaña con helado de vainilla.

**Tiempo de preparación:**

20 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4