

Croissants caseros de chocolate



Nombre de la receta

Croissants caseros de chocolate

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

Gluten

Descripción

Croissants caseros de crema de cacao

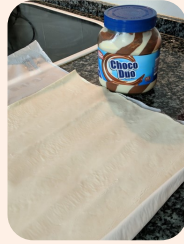
Ingredientes

- 1 lámina de hojaldre
- 100 gramos de crema de cacao
- 1 cucharadita de miel

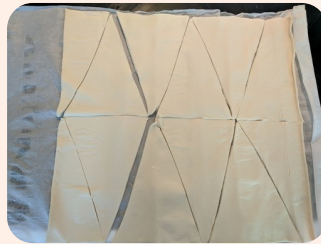
- 1 cucharadita de agua

Pasos

1 Para preparar esta sencilla receta en primer lugar pondremos la lámina de hojaldre encima del papel de horneado. Dependiendo del tamaño de la lámina podremos hacer croissants más o menos grandes.



2 Con la ayuda de un cuchillo vamos partiendo la lámina haciendo formas de triángulos como vemos en la foto.



3 Una vez dividida la lámina añadimos con una cuchara un poco de crema de cacao. Si nos gustan más dulces, añadiremos más cantidad.



4 El siguiente paso es enrollarlos comenzando por la base del triángulo para acabar en la punta.



5 El siguiente paso es preparar la miel para darle color a nuestros croissants. Para ello diluimos una cucharada pequeña de miel con otra de agua.



6 Con la ayuda de una brocha, untamos los croissants.



7 A continuación sólo nos queda meterlos en el horno a 180°C de 10 a 15 minutos. Tendremos cuidado de que no se nos quemen.



8 Los sacamos y ya tenemos listos nuestros sencillos croissants listos para comer.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Ana B. D.