



*¡Que
aproveche!*

A stylized illustration of a croissant, rendered in light orange and grey tones. The croissant is shown in profile, with its characteristic crescent shape and flaky texture. It is positioned in the upper half of the page, behind a white text box.

Ingredientes

- 1 lámina de hojaldre
- 1 huevo
- Chocolate para el relleno
- Opcional: mantequilla (30g)

Elaboración

- 1- Extiende la masa de hojaldre sin retirar el papel en el que viene enrollada.
- 2- Con ayuda de un cuchillo corta la masa en triángulos sin separarlos. La longitud de la base determinará el tamaño del croissant.
- 3- (Opcional): Funde la mantequilla y pinta con un pincel los triángulos. Quedarán más sabrosos.
- 4- Precalienta el horno a 200°C con calor arriba y abajo.
- 5- Coloca una onza de chocolate en cada triángulo (también puede ser nutella, mermelada...).

6- Enrolla el triángulo sobre si mismo desde la base hasta el final, sin hacer demasiada presión, y dobla las puntas para redondearlo.

7- Bate el huevo y pinta todos los croissants con un pincel para que queden brillantes y doraditos.

8- Colócalos en la bandeja de horno y pon la bandeja a media altura.

9- Hornéalos unos 20 minutos (o hasta que tengan el color que te gusta).

10. Disfruta de tus croissants :)

Bon Appetit

