

## RECEPTA PER ELABORAR 16 MINI CROISSANTS



### INGREDIENTS:

- 1 base rodona de pasta fullada
- Crema de cacau (opcional)
- 2 rovells d'ou extra grans
- Sucre glas

### UTENSILIS:

- Ganivet
- Cullereta de plàstic
- Bol petit
- Pinzell de cuina
- Paper de forn
- Safates

### ELABORACIÓ:

- Primer tallarem la pasta fullada en 16 triangles iguals. Cada tros serà la base d'un croissant.
- Seguidament a cada porció li farem un petit tall a la part més gruixuda.
- En el cas de voler-los fer de xocolata, amb una cullereta posarem a la base una mica de crema de cacau.
- A continuació, enrotllarem els triangles des de la part més ampla fins a la punta i els donarem forma de croissant.
- A mida que els anem fent, els anirem col·locant a una safata a sobre del paper de forn.
- Després, untarem els mini croissants amb ou amb l'ajuda del pinzell de cuina.
- Seguidament, posarem a sobre de cada croissant una mica de sucre glas.
- Els ficarem al forn a una temperatura d'uns 180°C durant uns 15 minuts.
- Una vegada estiguin fornejats, els anirem col·locant a les safates i... ja tenim els nostres croissants llestos per menjar!

## RECEPTA PER ELABORAR 16 MINI PALMERES



### INGREDIENTS:

- 1 base rectangular de pasta fullada
- Sucre blanc

### UTENSILIS:

- Ganivet
- Rodet
- Paper de forn
- Safates

### ELABORACIÓ:

- Primer posarem sucre a la taula.
- Seguidament traurem la base de pasta fullada del plàstic i la col·locarem a sobre del sucre.
- A continuació, posarem sucre a tota la base i l'aplanarem amb el rodet.
- Anirem doblgant la base, una vegada per cada costat fins que quedi un rectangle.
- Després, amb el ganivet anirem fent talls d'un centímetre aproximadament i anirem obtenint petits trossos i, així, les nostres palmeres.
- A mida que anem tenim les mini palmeres, les anirem col·locant a una safata a sobre del paper de forn.
- Més tard, les ficarem al forn a una temperatura d'uns 180°C durant uns 15 minuts.
- Una vegada estiguin fornejades, les anirem col·locant a les safates i... ja tenim les nostres mini palmeres llestes per menjar!