

MIS RECETAS DE REPOSTERÍA

Deliciosas



CREADO POR: Zoe Tello Trimiño

2ndo B



© Bubok Publishing S.L., 2011
1ª Edición. Lengua castellana 2ºESO
ISBN: Zoe Tello Trimiño
Impreso en España / Printed in Spain
Impreso por Inés Cueva

“CROISSANTS” RELLENOS DE CHOCOLATE

Ingredientes

- Masa de hojaldre (en este caso, cuadrada)
- Nocilla/Nutella
- 1 huevo
- Azúcar
- Un cuchillo
- Una cucharita
- Un pincel de cocina
- Papel de horno



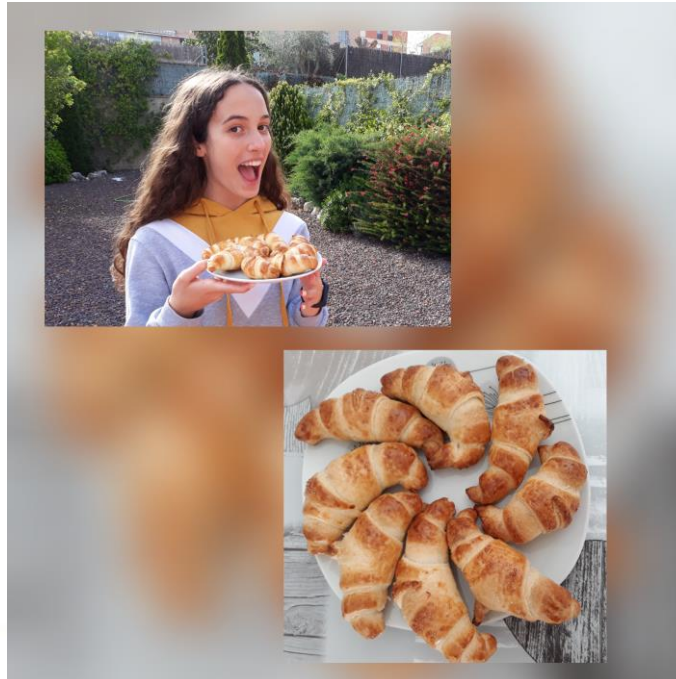
Elaboración

- Precalentar el horno a la temperatura indicada en el envase de la masa de hojaldre.
- Desplegar el hojaldre encima de una superficie plana.
- Cortar con el cuchillo el hojaldre en triángulos.
- Abrir el envase de crema de cacao y coger con la cucharita una pequeña cantidad.
- Poner esa pequeña cantidad en la base de cada uno de los triángulos.
- Cuando ya están todos los triángulos con la crema de cacao, proceder a enrollarlos desde la base hacia la punta.
- Coger una bandeja de horno y colocar el papel de horno encima.
- Al mismo tiempo que vamos enrollando los triángulos para hacer la forma de los “croissants”, los vamos colocando sobre la bandeja con el papel de horno.
- Batir un huevo.
- Cuando ya están todos los “croissants” encima de la bandeja, coger el pincel de cocina y pintarlos con el huevo batido.
- Finalmente, espolvorear azúcar por encima de los croissants para darles un toque personal.
- Meterlos en el horno durante el tiempo indicado en el envase de la masa de hojaldre.



RESULTADO

 Ingredientes



RECOMENDACIONES Y ALTERNATIVAS

*Sacar 5min. antes la masa de hojaldre de la nevera.

*En esta receta se utiliza nocilla/nutella pero se puede rellenar con lo que a ti te apetezca.

*En caso de querer hacer "microissants" se tendría que cortar antes como en la imagen y hacer el mismo proceso.

