

Croisanets de xocolata



Què us semblen aquests croissants? Com més triangles feu a la pasta, més petits i capritxosos us quedaran. També els he fet amb pasta de full sense gluten i estan molt bons. Si agafeu la pasta de full quadrada podeu fer napolitanes ☐

A la categoria d'aperitius i tapes també trobareu la versió salada.

Temps: 25-30 min.

Ingredients:

- -Massa de pasta de full normal o sense gluten rodona

- -Xocolata negra per desfer o Nutella
- -Sucre glass
- -Mermelada de taronja



Elaboració:

PAS 1: Estenem la massa i la tallem a triangles com si fos una pizza. A les fotos hi trobaràs tres mides. La més gran vaig fer 3 parts de cada quart de la massa.

Els de la foto amb el cafè vaig fer 4 parts de cada quart de massa i els mini son 5 parts de cada quart de massa. Una cucada de mossadeta.

PAS 2: Posses una punta de xocolata del tamany que vegis convenient segons el tamany de croissant, i enrotlles de la part ample cap a la prima.

PAS 3: Els col.loques damunt el mateix paper especial a la safata del forn. Amb el pinzell untem amb mermelada de taronja els croissanets. 20 minuts al forn a 200º, però si el teu forn calenta més, quan els vegis rossos els treus. Enfarina amb el sucre glass.





Bon Profit!