COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Croissants de chocolate

Receta para 4

Preparación: 10 min
Total: 30 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 1 unidad Huevo
- [ ] 1 unidad Masa hojaldre
- [ ] 6 cuadrados Chocolate negro

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, estiramos la masa de hojaldre. La colocamos encima de una bandeja de horno poniendo papel de horno encima de ella.

2. Seguidamente, cortamos en forma de triángulos la masa de hojaldre de tal manera que en total nos queden 8 triángulos.

3. Precalentamos el horno a 200 grados. Batimos un huevo y con un pincel pintamos la masa de hojaldre ya cortada.

4. En cada uno de los triángulos y en la base (la parte recta) colocamos un cuadrado o medio (dependiendo de su medida) de chocolate negro. Comenzamos a enrollar desde la misma base el hojaldre hasta la punta y le damos forma de croissant. Hacemos el mismo proceso con el resto de triángulos.

5. Una vez hayamos formado los 8 cruasanes, los pintamos con el resto de huevo batido. Introducimos

la bandeja en el horno y los dejamos hornear a 200 grados unos 15 minutos o hasta que estén morenitos.

---

6. Pasado el tiempo de horneado, sacamos la bandeja del horno. Dejamos enfriar los cruasanes ¡y listo! ¡Que aproveche!