

CACEROLA DE CROISSANTS

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo en el horno: 50 minutos

Sale para 4 personas

Ingredientes

- 4 huevos grandes, batidos
- ½ taza de leche entera
- ½ taza de crema dulce para batir
- 1 cucharada de azúcar granulada
- 1 cucharada de extracto puro de vainilla
- 1 cucharadita de canela en polvo
- ¼ cucharadita de sal
- 8 croissants de tamaño mediano/pequeño (aproximadamente 570 g); los croissants de un día antes son los mejores.
- 2 cucharadas de jarabe de maple puro* (no sirope para panqueques)
- 2 cucharadas de mantequilla amarilla, cortadas en cuadros pequeños
- Canela en polvo molida
- Azúcar de vainilla* opcional



Instrucciones:

1. Engrasa ligeramente un molde para hornear de 9x13 pulgadas con aceite mantequilla amarilla.
2. En un recipiente mediano, mezcla los huevos, la leche, la crema, el azúcar, la vainilla, la canela y la sal. Dejar aparte.
3. Corta los croissants por la mitad horizontalmente (como un sándwich). Coloca las rodajas de fondo en la base de tu molde.
4. Vierte más de la mitad de la mezcla de huevo. Rocía con jarabe de arce .
5. Coloca las tapas de los croissants y vierte la mezcla restante de huevo sobre los croissants.
6. Cubre con papel aluminio y coloca en el refrigerador durante 30 minutos o toda la noche. (Yo lo deje toda la noche)
7. Cuando estés listo para hornear, sacar el molde del refrigerador y dejarlo reposar durante el horno se precalienta a 375 ° F (175 ° C).

8. Coloca la mantequilla en cuadros pequeños y espolvorea con canela y azúcar de vainilla sobre los croissants.

9. Hornea por 45-50 minutos o hasta que los croissants estén dorados. Si la parte superior de los croissants comienza a dorarse demasiado rápido, cubre el molde con papel de aluminio sin apretarlo. Sirve los croissant calientes con azúcar en polvo, sirope de arce o fruta (si lo deseas).

Nota:

*Si no te gusta o no tienes jarabe de maple, puedes sustituirlo por miel. Recordar que el sirope de maple debe de ser 100% puro, no es lo mismo que jarabe para panqueques.

www.unapizcadeluna.com