

CROISSANTS CRUJIENTES CON YOGURT MIEL-CANELA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Salen 6 croissants

Ingredientes:

Para hacer los croissants:

- 6 croissants pequeños
- Mantequilla amarilla sin sal
- Miel

Para hacer el yogurt canela-miel:

- ½ taza de yogurt griego natural
- 1 cucharada de miel
- ¼ cucharadita de canela en polvo
- ¼ cucharadita de vainilla

Instrucciones:

1. En una tabla o área de trabajo, con un rodillo aplanar los croissants, hasta que queden bien delgados.
2. Untar abundante mantequilla por el lado que está hacia arriba y rociar con abundante miel.
3. Calentar una sartén mediana a fuego medio, colocar los croissants y cocinar hasta que estén dorados, unos 4 a 5 minutos, untar un poco más de mantequilla a la parte superior del croissant que se está cocinando, luego voltear y cocinar el otro lado hasta que esté dorado, otros 4 a 5 minutos. *No los dejes de revisar, ya que por la miel que se carameliza se puede quemar fácilmente, dejar la temperatura media.*
4. Retirar de la sartén, dejar enfriar. Mientras se enfrían, preparar el yogurt, en un recipiente pequeño, agregar el yogurt, miel, canela y vainilla, mezclar bien.
5. Servir los croissants con el yogurt y listos para disfrutar y ser feliz.



Notas:

*Los croissants que utilicé tenían 2 días, pero puedes usar croissants frescos.

www.unapizcadeluna.com