

CROISSANTS DE CHOCOLATE

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Salen 8 croissants

Ingredientes:

- 2 rollos de masa de hojaldre (puff pastry)
- 2 a 3 cucharadas de Crema de Chocolate, la que tu gustes
- 1 huevo



Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 400 F (190 C) y tener listo un molde grande con papel para hornear.
2. En el área donde vas a trabajar, estirar bien una de las dos masas, hacerlo sobre el papel en que viene enrollado.
3. Agregar la crema de chocolate sobre la masa de hojaldre y untar bien por todo la masa, con cuidado de romperla.
4. Estirar la otra masa, con cuidado levantarla y colocarla sobre la masa con chocolate, ajustarla para que quede todo el chocolate cubierto.
5. Luego con un cuchillo o un rollo para cortar pizza, hacer cortes diagonales a lo ancho para formar 8 triángulos o 16 si los quieres pequeños.
6. Luego, comenzando por el extremo más ancho, enrollar cada triángulo hasta la punta, y dejar la punta hacia abajo.
7. Transferir los croissants al molde para hornear forrado con papel para hornear.
8. En un recipiente pequeño agregar el huevo y batirlo con 1 cucharada de agua, luego untar el huevo sobre cada croissant.
9. Hornear por 20 minutos o hasta que veas que la superficie esté dorada, retirar del horno, servir, disfrutar y ser feliz!