

CROISSANTS DE NUTELLA

INGREDIENTES

Para 12 piezas que se necesita
20 gr de harina
1 paquete de levadura instantánea

Para la pasta
300 g de harina
40 g de azúcar en polvo
1 cucharadita de sal
2 huevos
80 g de mantequilla blanda

Relleno
12 cucharadas de Nutella
1 yema de huevo,
1 cucharada de leche

PREPARACIÓN

Es muy fácil de hacer y sólo le llevará 30 minutos.

Preparar la levadura como lo dice en el empaque.

Mientras tanto preparar la masa.

En un tazón, mezcle la harina con la sal y el azúcar. Añadir la mantequilla, el huevo y mezclar hasta obtener una firma, masa suave. Amasar. A continuación, añadir la levadura y seguir amasando durante 5 minutos.

Coloque la masa en un recipiente limpio, tapar y dejar reposar por 15 min para que suba el doble de su volumen.

Estirar la masa hasta un espesor de 5 mm, de manera a obtener un círculo.

Cortar 12 triángulos y poner una cucharadita de nutella en la base de cada triángulo. Empezar a rodar la base de la masa hasta el final. A continuación, transferirlos a un plato cubierto con papel de hornear. Deles tiempo para duplicar su volumen de nuevo. Mezclar la yema de huevo con la cucharada de leche y con una brocha pasar sobre la superficie del croissant con la mezcla de leche de huevo.

Cocer en el horno precalentado a 180 grados durante 20 minutos.

Disfrute!