



Mini croissant alla marmellata



Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Brisée
- Marmellata q.b.
- Zucchero q.b.
- Acqua q.b.

Preparazione

1. Stendete il rotolo di Pasta Brisée Buitoni e ritagliate 12 spicchi uguali. Adagiate al centro della parte larga del triangolo un cucchiaino di marmellata (albicocche, frutti di bosco, quella che preferite!) e arrotolate lo spicchio su se stesso partendo dalla parte larga. Appoggiatelo sulla carta da forno, facendo in modo che la punta del triangolo finisca sotto il cornetto appena formato. Spennellate l'impasto con un composto di acqua e zucchero semolato. Cuocete a 180°C per 15 minuti finchè non saranno belli dorati.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

⌚ 25

⊕ 4 4 persone