

Croissants au Nutella

- *Recette de Croissants au Nutella toute simple et rapide à faire*



Ingrédients :

- 1 paquet de pâte à croissant Pillsbury
- 3/4 de tasse (190 ml) de Nutella (**faire son Nutella maison**)
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe d'eau

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin.
3. Saupoudrer votre espace de travail avec un peu de farine.

4. Étendez vos feuilles de croissants sur la farine et roulez-les avec un rouleau à pâte.
5. Utilisez un couteau pour couper la pâtisserie en trois sur les lignes pointillées. Puis, couper les triangles en deux afin de faire 12 rectangles au total.
6. Versez une cuillère à soupe sur chaque triangle et étendez-le comme il faut. Laissez environ un demi-pouce d'espace de chaque côté afin d'éviter que le Nutella s'échappe lors de la cuisson.
7. Rouler les croissants et bien sceller.
8. Répéter avec le reste des triangles.
9. Dans un petit bol, fouetter l'œuf avec l'eau jusqu'à ce que le mélange soit combiné. Bien badigeonner chaque croissant avec ce mélange. C'est pour les faire dorer!
10. Faire cuire pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
11. Se conservent quelques jours dans un plat hermétique.

“ *Ce matin, je vous propose une recette qui va vraiment faire plaisir à tout le monde pour le petit déjeuner. Ce sont des croissants au Nutella très facile à préparer :) Bon appétit!* ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

