

CHOCOLDECROISSANTS

JAN 2024

Benodigdheden : voor **4** personen

1	rol	Bladerdeeg
1	st	Peer
4	kl	Chocoladepasta (choco)
1	st	Ei
2	el	Hazelnoten – gehakt

Bereidingstijd: 25 minuten + 20 minuten oven

Werkwijze :

Verwarm de oven voor op 180 gr C

Rol 1 rol bladerdeeg open op een proper werkblad.

Snij het deeg in 4 zodat je 4 driehoeken krijgt.

Ook het papier eronder doorsnijden (misschien met schaar?)

Spoel 1 peer en rasp ze in een kommetje.

Leg de 4 driehoeken met papier op een bakplaat.

Bestrijk elke driehoek met 1 kl chocoladepasta en verdeel er dan de geraspte peer over.

Rol de driehoeken nu op (zonder papier) zoals een croissant. Begin van groot naar het puntje.

Vorm een beetje zoals een croissant. Leg ze terug op het bakpapier.

Bestrijk ze nu met een losgeklopt ei. (doreren)

Bestrooi ze met de gehakte hazelnoten (dat is misschien geen goed idee voor mensen met een vals gebit) en bak ze gedurende 20 minuten boudbruin.

Deze croissants worden niet zo dik als bij de bakker want die gebruikt gerezen bladerdeeg.

Wil je ze meer zoals bij de warme bakker? Dan moet je croissantdeeg gebruiken.

Die kan je vinden in de koelafdeling van je supermarkt.

Smakelijk eten.

=====