

Croissant de crema de avellana y mascarpone

Una receta sencilla y rápida de preparar que dejará boquiabierto a tus invitados, a tus hijos o ¡a ti mismo! Además, escogiendo una masa sin aditivos, tendremos unos croissants de lo más bueno con un toque más casero y evitando los aditivos de los croisanes más comerciales.

Tiempo de preparación: 30 min. · Nivel de dificultad: fácil ·

Ingredientes

1 sobre Masa de hojaldre (congelado o fresco)
5 cda Crema de avellana (o almendra)
2 cda Mascarpone

Preparación

Precalentar el horno a 180°C.
Dividir la masa en 8 triángulos
Untar cada parte de mascarpone y crema de avellanas
Enrollar los triangulos de la parte más ancha hasta la punta del triángulo
Pintar cono huevo y añadir unas semillas para decorar
Meter en el horno a 180°C unos 20 min o hasta que se queden dorados.

Un agradecimiento para [adefit_healthstyle](#) por esta maravillosa y deliciosa receta.