

Croissant à la crème de noisettes et au mascarpone

Une recette simple et rapide qui étonnera vos invités, vos enfants ou vous-même ! De plus, en choisissant une pâte sans additifs, nous aurons les meilleurs croissants avec une touche plus artisanale et en évitant les additifs des croissants commerciaux.

Temps de préparation: 30 min. · Niveau de difficulté: facile · végétarien

Ingrédients

1 paquet Pâte feuilletée (surgelée ou fraîche)
5 c.à.c Crème de noisettes ou d'amandes sans sucre
2 c.à.s. Fromage frais ou mascarpone

Préparation

Préchauffer le four à 180°C
Divisez la pâte en 8 triangles
Répartissez chaque partie avec le mascarpone et la crème de noisettes.
Roulez les triangles de la partie la plus large vers la pointe du triangle.
Badigeonner d'œuf et ajouter quelques graines pour la décoration.
Faites-les cuire au four à 180°C pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Un grand merci à adefit_healthstyle pour cette merveilleuse et délicieuse recette.