

MINI CROISSANTS AU CHOCOLAT

Préparation : 20 min Cuisson : 20 min

INGRÉDIENTS

1 pâte feuilletée ronde	pâte à tartiner	1 œuf
		

PRÉPARATION

1. Dérouler la pâte feuilletée.
2. La couper en 16 triangles.
3. Déposer à la base des triangles une cuillère à café de pâte à tartiner.
4. Rouler les triangles en forme de croissant.
5. Badigeonner les croissants de jaune d'œuf.
6. Mettre au four, sur du papier sulfurisé, pendant 15 minutes à 180°.