Croissants facilisimos

Creador: Monónimo **Recetizador:** Pilarin



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Algo muy rapido y rico

Ingredientes para 4 personas :

- Masa de Hojaldre
- Nutella
- Azúcar Glass

Preparación:

Paso 1

Estiramos la masa de hojalde e ir cortando triangulos, si te es más fácil haz una plantilla con cualquier cosa(un recorte del cartón de la leche? :-)) -En la arte ancha pon un poco de nutella y enrolla de la parte ancha a la estrecha y así con toda la masa. -Hornea a 200º calor arriba y abajo y al sacarlos del horno reboza con azúcar glass