

Ingredientes:

Hojaldre
Crema de cacao
1 huevo
60g de mantequilla
60gr de queso crema
250g de azúcar glas
30ml de leche
½ cdtá de esencia de vainilla



Croissant con cobertura de vainilla

Elaboración:

1. Estirar el hojaldre y pintalo con la crema de cacao
2. Coloca otro hojaldre encima y córtalo en triángulos
3. Enróllalos en forma de cruasán y colócalos en una bandeja de horno
4. Píntalos con huevo batido y hornea 20 minutos a 190 grados
5. Mientras en un bol ponemos la mantequilla y el queso crema y removemos
6. Añadimos el azúcar y cuando esté bien integrado, la leche y la vainilla sin dejar de remover
7. Esperamos a que enfrien los croissant y los bañamos en la crema

