Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Croissants rellenos de pistacho

20min · 8 raciones · 488 kcal

Ingredientes

- 2 láminas de hojaldre
- Huevo batido
- Azúcar glass
- Crema de pistachos
- Pistachos troceados

POR RACIÓN

Proteínas	9,9 g
Grasas	32 g
Hidratos	40 g
Fibra	2,1 g

Elaboración

1. Extender una lámina de hojaldre y untarla bien con crema de pistacho
2. Poner la otra lámina de hojaldre encima, dividirla en dos y hacer triangulitos
3. Enrollar los triángulos sobre sí mismos hasta obtener la forma de croissant y pintarlos todos con huevo batido
4. Hornear 20 minutos con el horno precalentado a 175 grados
5. Añadir crema de pistacho como pegamento
6. Decorar con pistachos troceados por encima y un poco de azúcar glass

RECOMENDACIONES

Ideales para sorprender a tus amigos o familia en cualquier desayuno o merienda.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta