

Croissants con Queso de Cabra y Miel



6
PERSONAS



40
MINUTOS



FÁCIL

Ingredientes

- 1 lámina de masa de hojaldre Chef Select
- Mermelada de fresa
- 45 g de queso de cabra Petit Chebra
- 50 g de miel de azahar
- 50 ml de agua

1



Estiramos la lámina de hojaldre, la dividimos horizontalmente por la mitad y realizamos triángulos con base de 8,5 cm aproximadamente.

2



Una vez hechos, trazamos un pequeño corte vertical en la mitad de la base de cada triángulo. A continuación, disponemos mermelada al gusto sobre el corte.

3



Cortamos el queso en cuadraditos, lo colocamos sobre la mermelada y enrollamos el hojaldre formando los croissants.

4



Hacemos un almíbar hirviendo la miel con el agua, pincelamos los croissants, horneamos durante 20 minutos a 180 °C y... ¡a disfrutar de este delicioso aperitivo!