

Rețetă Uimitoare de Croissant cu Banane și Ciocolată



Rețetă Uimitoare de Croissant cu Banane și Ciocolată



Această rețetă de **Croissant cu Banane și Ciocolată** este atât de simplă și rapidă, încât veți fi surprinși de cât de delicioase pot ieși. Vom începe cu aluatul de croissant, pe care îl puteți cumpăra gata făcut pentru a economisi timp. Apoi, vom adăuga un mix savuros de banane coapte, bucățele de ciocolată și zmeură proaspătă, creând o combinație perfectă de arome și texturi.

- 3-4 banane foarte coapte
- 1 pachet aluat foietaj
- 1 tabletă ciocolată amăruie
- 150 g zmeură congelată
- 1 ou bătut cu puțină sare

1. Curăță bananele și taie-le în două pe lungime, apoi încă o dată pe jumătate.



2. Desfă aluatul foietaj, păstrând folia.
3. Taie aluatul în bucăți triunghiulare (aproximativ 4 bucăți pe folie).

4. Pe fiecare bucată de aluat, așează un sfert de banană, puțină ciocolată amăruie și zmeură.



5. Rulează aluatul începând de la baza mai lată spre vârf pentru a forma croissantele.

6. Preîncălzește cuptorul la 180 de grade Celsius, căldură de jos și de sus.

7. Unge croissantele cu oul bătut amestecat cu sare.



8. Coace croissantele pentru aproximativ 20-30 de minute la 180 de grade Celsius, sau până când devin aurii și crocante.

