

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mini croissant alla marmellata

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*



INGREDIENTI

300 g di farina
220 g di burro
170 ml di panna acida
120 g di marmellata
1 pizzico di sale fino.

PER DECORARE

un poco di zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola setacciate la farina, il sale e unite il burro morbido.



2 Unite la panna acida.



3 E impastare fino ad avere una pasta omogeneo.



4 Dividete la pasta in tre e lasciate riposare in frigo per 1 ora.



5 Con l'aiuto di un mattarello stendete ogni pallina ricavando un cerchio.



6 Dividete ogni cerchio in 8 triangoli.



7 Spalmate sopra ogni triangolo un poco di marmellata.



8 E avvolgete la pasta su se stessa partendo dalla base.



9 Adagiate i croissant sopra una placca da forno foderata di carta forno.



10 Infornate a 190°C per 25 minuti circa.

Cospargete di zucchero a velo.



NOTE

Se non trovate la panna acida potete usare la panna fresca addizionata a qualche goccia di succo di limone e fatta riposare per 30 minuti.