

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Mini croissant alla marmellata

di: *candye*

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**