

Nugátové croissanty podle Ládi Hrušky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- listkové těsto 1 balení
- čokoláda 1 balíček
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Listové těsto vyválíme na pomoučené pracovní ploše

2. Z těsta vykrojíme kolo nejlépe pomocí kulatého talíře, to rozdělíme ještě na osminy
3. Do spodní části každého trojúhelníčku vložíme po dílku čokolády, zavineme do tvaru rohlíčků
4. Připravené croissanty vyskládáme na plech vyložený papírem na pečení, potřeme rozkvedlaným vajíčkem a dáme péct do trouby vyhřáté na 180 °C, pečeme dozlatova.

Poznámka:

jedna tabulka nugátové čokolády, lze nahradit nutelou