Rychlé croissanty z listového těsta

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

1 balení	listové těsto
1/4 ks	máslo
	lískooříšková pomazánka (vyzkoušejte naši značku Sladká tečka)
1 ks	vejce (na potření)



Postup přípravy

Listové těsto necháme povolit při pokojové teplotě. Poté jej rozválíme na dva co nejtenčí pláty. Jeden plát potřeme měkkým máslem a překryjeme druhým plátem. Opět převálíme válečkem – aby se oba pláty k sobě spojily. Nyní si rádýlkem nakrájíme těsto na pravidelné trojúhelníky a doprostřed každého dáme trochu lískooříškové pomazánky. Zavineme do tvaru croissantu (rohlíčku či půlměsíce) a poskládáme na plech vyložený pečicím papírem. Potřeme rozšlehaným vajíčkem a pečeme v troubě předehřáté na 180 stupňů Celsia 12 až 15 minut dorůžova.

Poznámka: *Croissant (čteme kroasán) je pečivo pocházející původem z Francie.* ***Croissant francouzsky znamená půlměsíc*** *a poukazuje tedy na jeho tvar. Je* ***vyroben z máslového těsta*** *a může být plněný sladkými náplněmi (např. čokoládou nebo marmeládou) nebo slanými náplněmi (sýrem, špenátem apod.).*