

Spécial Fête des Mères : Croissants p'tit déj

Ingrédients

150 gr de farine
9 cl d'eau tiède sucrée
75 gr de beurre bien froid
Farine
Confiture

Préparation

Pétrissez la **farine** et l'**eau**. Laissez reposer la pâte 30 min au frigo. Sortez le **beurre** du frigo. Farinez votre plan de travail et étendez la pâte.

Coupez le **beurre** en tranches et déposez sur la pâte. Rabattez les 4 pans du carré comme une enveloppe.

Laissez de nouveau reposer 10 min au frigo. Répétez l'opération 2 fois.

Une fois que la pâte est prête à l'emploi, farcissez avec un peu de **confiture** et roulez les croissants.

Enfournez 15 minutes au four préchauffé à 200 degrés.

Bon appétit!



Nous avons le matériel qu'il vous faut...

Testée et Approuvée!

