

# Mini croissant au nutella au magimix

## Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 20 min	Durée : 25 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 6	Etapas : 15	Astuces : 13	

## Ingrédients

Pour la pâte feuilletée:

250G de farine

125G d'eau

5G de sel

200g de beurre congelé en petit morceaux Pour les mini croissants:

12 cuillères à café de nutella

30G de beurre fondu

## Etapas

Pour la pâte feuilletée maison:

Â»

Congeler le beurre 3H avant, en cube de 1cm.

Â»

Mettre tous les ingrédients dans le bol du thermomix et régler 15 secondes sur la vitesse 6.

Â»

Fariner le plan de travail.

Â»

Etaler la pâte en rectangle (3 fois plus long que large).

Â»

Plier la pâte en 3 (côté droit replié jusqu'au milieu, ensuite côté gauche par dessus).

Â»

Baisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et recommencer les 2 étapes précédentes, 4 et 5, au moins 3 fois.

Â»

A l'aide du rouleau, aplatir la pâte en rond.

Pour les mini croissants nutella:

Â»

Préchauffer le four sur 210°C.

Â»

Couper la pâte en douze petits triangles.

Â»

Poser une cuillère à café aux extrémités de chaque triangle.

Â»

Rouler le croissant de l'extrémité jusqu'au centre.

Â»

Torder la pointe pour former un croissant.

Â»

## Mini croissant au nutella au magimix

A l'aide d'un pinceau, badigeonner chaque croissant de beurre fondu.

Â»

Enfourner et faire chauffer 20 minutes.

Â»

Laisser tiédir et déguster.