



# Mini-croissants fourrés

Laissez votre enfant rassembler ingrédients et ustensiles sous votre surveillance. Lisez-lui la recette étape par étape. Laissez-le faire au maximum...



## Ingrédients

- une pâte feuilletée
- de la pâte à tartiner au chocolat, de la confiture ou de la compote
- du beurre fondu



## Ustensiles

- un plat à tarte
- du papier de cuisson
- un couteau
- une cuillère à soupe
- un pinceau de cuisine



## Préparation

1. Dérouler la pâte
2. La couper en 8 parts égales
3. Napper chaque part de chocolat, confiture ou compote
4. Rouler chaque « triangle » en commençant par le côté opposé à la pointe
5. Courber légèrement les extrémités des croissants
6. Faire fondre le beurre
7. Beurrer les croissants avec un pinceau de cuisine
8. Les disposer sur le plat couvert de papier cuisson
9. Passer au four thermostat 7 (210°) 15 à 20 minutes.

