



NUTELLA CRONUTS

INGREDIËNTEN

VOOR 6 STUKS

- 1 blik croissantdeeg XL
- Nutella
- handje hazelnoten

Ook nodig

- donut bakvorm (of muffinbakvorm)

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht).

Vet de bakvorm in met boter. Hak de hazelnoten (niet te fijn) en rooster ze in een droge koekenpan tot ze binnen te geuren, maar let op dat ze niet aanbranden.

Bestuif je werkblad met een beetje bloem, zodat het deeg niet vastplakt. Haal het deeg uit de verpakking en rol het voorzichtig uit.

Smeer de helft in met een laagje Nutella en strooi er de gehakte hazelnoten over. Vouw nu de deegplak dubbel. Snijd in de lengte met een scherp mes - of beter nog een pizzames - het deeg in zes gelijke repen.

Draai een reep tot een spiraal en leg hem in de vorm. Doe hetzelfde met de overige repen.

Plaats de bakvorm op een rooster in de oven en bak de cronuts 12-15 minuten tot ze gaar zijn.

Bereidingstijd:

Vorbereiden: 15 minuten

Bereiden: 15 minuten