



INGREDIENTES:

Para la masa:

- 250 gramos de leche
- 50 gramos de mantequilla a temperatura ambiente
- 25 gramos de levadura fresca de panadería
- 600 ó 650 gramos de harina de fuerza (depende de la marca) la de Harinas de Mallorca
- 30 gramos más, que si es la de Mercadona)
- ½ cucharadita de sal
- 2 huevos
- 1 cucharadita de vainilla
- 100 gramos de azúcar
- 1 huevo para pintar

Ganaché: (para el relleno)

- 100 gramos de nata de montar
- 100 gramos de chocolate fondant
- azúcar invertido o brillo neutro (para pintar al final)



LA DOBLAGION de Tita Lola de Haber de un montecilla blendita y programar 3 minutos a 180°C y sacarlos al horno. Los croissants más grandes por una savoyana y

