



Croissants Minis au Chocolat Express

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 12 mini croissants au chocolat de 24 gr

Temps de préparation : 5 mn

Temps de cuisson : 20 mn à 180°



Ingrédients :

- 1 Pâte feuilletée végétalienne
- 6 carrés de chocolat noir (60 gr) coupés en 2 (soit 12 demi-carrés de 5 gr)
- du sirop sucré (sirop d'érable, d'agave, de canne ([voir recette sur le site](#)), ...)

Préparation :

1. Couper la pâte feuilletée en 12 parts
2. Sur le bord extérieur de chaque part, placer 1 demi carré de chocolat puis enrouler de l'extérieur vers l'intérieur
3. Mettre au pinceau du sirop sur chaque croissant
4. Enfourner 20 mn à 180°