

# Κρουασανάκια Nutella's με 3 υλικά από το [sintayes.gr](http://sintayes.gr)!

Λαχταριστά τραγανά κρουασανάκια [Nutella's](#) για ένα υπέροχο πρωινό και όχι μόνο. Μια συνταγή για να απολαύσετε υπέροχα σοκολατένια κρουασανάκια πολύ εύκολα και πολύ γρήγορα.

Χρόνος: 15 λ

⚡ **Δυσκολία:** εύκολα

## Υλικά συνταγής

- 1 πακέτο σφολιάτας [2 τεμάχια]
- 3/4 φλ. τσαγιού [Nutella](#)
- 1 αυγό

## Εκτέλεση συνταγής

1. Βάζετε λαδόκολα στο ταψί του φούρνου και προθερμαίνετε το φούρνο στους 180 βαθμούς.
2. Αλευρώνετε το πάγκο εργασίας σας και απλώνετε επάνω το ένα φύλλο σφολιάτας. Με τη βοήθεια ενός πλάστη στρογγυλέψτε τη ζύμη το δυνατόν σε ισομερή κύκλο.
3. Με τη βοήθεια ενός τροχού κοπής [για πίτσα] ή ενός μαχαιριού κόψτε 12 τρίγωνα. Στη βάση κάθε τριγώνου τοποθετείστε 1 κ.γ. νουτέλα. Στη συνέχεια κυλήστε τη ζύμη από έξω προς το κέντρο [βλέπε φωτογραφία πιο κάτω] φροντίζοντας να κλείσετε καλά τη νουτέλα μέσα για να μη χυθεί κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

4. Σε ένα μπολ χτυπήστε το αυγό με 1 κ.σ. νερό [προαιρετικά 1 κ.σ. γάλα]. Βάζετε τα κρουασανάκια στο ταψί τα αλείφετε με το αυγό και τα ψήνετε στο προθερμασμένο φούρνο για 15'-20' περίπου μέχρι να ροδοκοκκινίσουν.

Φωτογραφία: <http://marketatdothan.locallygrown.net/>

[https://www.sintayes.gr/syntages/krouasanakia-nutellas-3-ilika](https://www.sintayes.gr/syntages/krouasanakia-nutellas-3-ilika/)  
/

