

## Ingrediënten

20 plakjes Bladerdeeg (Koopmans)  
100 g Chocoladepasta  
1 stuk(s) Ei

## Keukenspullen

Bakplaat  
Kwastje

## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 160°C). Leg bakpapier op de bakplaat.

Haal de bevroren **bladerdeegplakjes (20 stuks)** van elkaar en verwijder de folie. Laat de plakjes bladerdeeg in ca. 5 minuten ontdooien. De plakjes mogen niet te slap worden!

---

## 2. Chocoladecroissants maken

Bestrijk de plakjes bladerdeeg met een flinke lepel **chocoladepasta**.

Snijd de plakjes schuin doormidden.

Maak de randen vochtig met water en maak croissants van de plakjes bladerdeeg. Bestrijk de buitenkant met een dun laagje losgeklopt **ei (1 stuk)** voor een mooie bruine kleur.

Leg de chocoladecroissants van bladerdeeg op de bakplaat en zet de bakplaat in het midden van de oven.

---

## 3. Bladerdeegcroissants bakken

Bak de chocoladecroissants ongeveer 15-20 minuten tot ze goudbruin en gaar zijn.

Haal de chocoladecroissants uit de oven en laat ze ongeveer 20 minuten afkoelen.