Chocolade croissant van bladerdeeg

Ingrediënten

20 plakjes Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
100 g (gram) 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.