

CROISSANT ALLA VANIGLIA

Ricetta tedesca



Preparazione : 15 min - **Riposo :** 30 min - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** -

Ingredienti : Per 6 persone

- 250 g di farina di grano 00 - 200 g di burro - 100 g di mandorle in polvere - 60 g di zucchero semolato - 2 cucchiaini di zucchero vanigliato - PER SPOLVERARE: - 150 g di zucchero - 1 baccello di vaniglia

ZUCCHERO A VELO PER SPOLVERARE

1. Mettere lo zucchero semolato e il baccello di vaniglia nella bacinella inox e avviare il programma ESPERTO 1 minuto / velocità 18 (senza scaldare) per preparare lo zucchero a velo alla vaniglia. A seconda delle dimensioni del baccello, riavviare il programma.

CROISSANT ALLA VANIGLIA

1. Mettere tutti gli ingredienti per l'impasto nella bacinella inox e avviare il programma PANE/BRIOCHE.
2. Coprire la pasta con una pellicola per alimenti e metterla in frigorifero per 30 minuti. Preriscaldare il forno a 175°C.
3. Tirare fuori la pasta dal frigorifero e formare un rotolo da 3 cm di diametro e 30 cm di lunghezza. Tagliare a pezzi di 1 cm e arrotolarli per formare spicchi di luna.
4. Mettere in forno i croissant alla vaniglia per 18 minuti a 175°C.
5. Appena tirati fuori dal forno, spolverare i croissant con lo zucchero a velo alla vaniglia.

© photos Sandra Mahut

© 2017 Hachette Livre (Marabout)