



Croissants - [Visualizza sul sito di line](#)

croissant - cornetti - dolci da colazione - lievitati - sfogliati



[CLIC](#)

[CLAC](#)

[QUI](#)

[e voilà](#)

termostato 180°
tempo di cottura 15 mn circa

500g di farina
80g di zucchero
20g di lievito
300g di latte
10g di sale

250g di burro

impastare tutto fino ad avere un impasto liscio ed omogeneo e lasciar riposare mezz'ora.

Stendere poi l'impasto in un rettangolo e mettere il panetto di burro preventivamente appiattito a 1 centimetro, al centro. Richiudere l'impasto sul burro, sigillare bene per non fare uscire il burro e cominciare a stendere l'impasto poi chiuderlo a portafoglio, girare di un quarto verso destra e ripetere il procedimento. Si deve ripetere tre volte.

[Vai alla discussione sul forum](#)