



## New York rolls

### TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 2 rolls

Préparation | 10 min

Cuisson | 20 min

### INGRÉDIENTS

- 1 boîte de pâte à croissant
- Croustipâte
- Pâte à tartiner
- Noisettes

Sortez le rouleau de pâte à croissant de son emballage.

Découpez le rouleau en 3 (la pâte est prédécoupée en triangle pour faire les croissants, ne vous en souciez pas).

Je me suis servi du troisième tronçon pour compléter les deux autres.

Déposez les morceaux de pâte dans des cercles de 10 cm de Ø sur une plaque chemisée de papier sulfurisé.

Déposez dessus une plaque avec du poids, pour éviter qu'ils ne se développent à la cuisson.

Cuire 10 min d'un côté puis sortez-les. Les retourner (en laissant toujours le cercle) et cuire à nouveau 10 min dans un four préchauffé à 180°C.

Comme moi, si vous avez trop rempli les cercles, il se peut qu'ils arrivent à pousser et déborde du cercle.

Dans ce cas, pas de panique, découper l'excédent de pâte au couteau.

Laissez-les refroidir sur une grille.

Perso, je ne les ai pas fourrés, je trouvais que ça faisait un peu beaucoup.

Je les ai laissés nature, j'ai juste poché de la pâte à tartiner dessus pour la déco avec quelques noisettes.