

De lekkerste croissant rolletjes met chocolade

Ingrediënten voor 9 croissant rolletjes

1 blik croissantdeeg a 250 gr
3 eetl hazelnootpasta
2 eetl fijngehakte noten

Bereiding:

Verwarm de oven op 200 graden. Haal het croissantdeeg uit het blik volgens de verpakking. Vouw de rol met deeg af tot een lange lap en snijd in drieën bij de verticale perforatielijnen. De schuine naden laat je aan elkaar.

Besmeer de stukken deeg met een laagje chocolade pasta en verdeel wat nootjes er over. Rol de lap deeg op en snijd in 3 stukken. Vet een muffinbakblik in met een beetje boter. Leg de rolletjes deeg hier in zet ze ongeveer 12 minuten in de oven.

Groetjes, Kenny

Heerlijk smullen bij
het **kerstontbijt!**



**Deel je creaties en
win een Toeki knuffel!**

Mail een foto van jouw creatie naar hallo@valk-kids.nl. De leukste foto's worden vermeld op onze website en ontvangen een echte Toeki knuffel!

PS. Kenny Koken zoekt per provincie de lekkerste recepten en gerechten. Stuur jouw lievelings gerecht met recept op naar onze meesterkok, kiezen we jouw gerecht dan komt jouw recept in het nog te maken Kenny Koken kookboek!