

# Petits croissants orange et chocolat

Ingrédients pour 6 à 8 chaussons

1 Pâte feuilletée

Difficulté : Facile

1 orange

Préparation : 20 min

Cuisson : 10 min

100 g de pastilles chocolat au lait

1 jaune d'oeuf

3 cuil à soupe de pralin

Préparation :

Pelez l'orange à vif.

Coupez la pâte en 8 parts

Disposez sur la parti large 1 segment d'orange  
et des pépites de chocolat.

Roulez en soudant avec de l'eau.

Badigeonnez de jaune d'oeuf dilué dans 1 cuil à café d'eau  
et saupoudrez sur le dessus de pralin.

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Enfournez les chausson et faites cuire 10 min environ

Vous reste plus qu'à déguster

Bonne dégustation à toutes & tous !!