



CRONUTS

Ingredientes para 4 unidades:

- 1 bote de masa de croissants Lidl
- aceite de girasol
- azúcar

Preparación:

Abrimos el bote. Lo desenrollamos y veremos tres cuadrados partidos en diagonal. Superponemos los cuadrados uno encima de otro y pellizcamos el espigón diagonal para juntarlo. Dejamos reposar la masa 30 minutos.

Con la ayuda de un vaso cortamos cuatro círculos y hacemos los correspondientes agujeros. Como quedará masa, pero no da para un quinto cronut, hacer agujeritos de cronut.

Freír en abundante aceite caliente (pero no hirviendo). Sacar y secar sobre papel de cocina, a continuación rebozar en azúcar.

[Con las zarpas en la masa](#)