

## **MINI CROISSANTS AU JAMBON**

### **Ingrédients :**

- 1 Rouleau de Pâte feuilletée
- 1 jaune d'Oeuf
- 100 g de Jambon cru

### **Préparation :**

- Découper la pâte feuilletée en triangles.
- Placer au centre un morceau de jambon
- Enrouler la pâte du croissant à partir d'un coin.
- Replier les pointes en les tournant d'un côté.
- Mettre un peu de jaune d'oeuf dessus.

### **Cuisson :**

Placer dans un four chaud (200°) pendant 10 à 15 minutes. Surveiller la cuisson.  
Servir tièdes.

### **Ingredienti :**

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 1 tuorlo
- 100 g prosciutto crudo

### **Preparazione :**

- Tagliare la pasta sfoglia in triangoli e mettere al centro un pò di prosciutto
- Arrotolare la pasta a partire da un angolo e spennellare con il tuorlo.
- Cuocere in forno caldo a 200° per 10-15. Servire tiepidi.