

**Sjokoladecroissanter med  
ristede hasselnøtter (når du  
vil jukse litt på forhånd)**



I dag kom den første vårdagen til blokka her vi bor. Vi snakker sol og varmegrader, joggesko og solbriller og ikke minst: årets første bukett med helt gratis blomster plukket i egen, ok da, blokkas, beste solvegg. Dette måtte selvsagt feires. Helst med noe skikkelig snadder! Og kun med en halvtime til rådighet disket jeg opp med de deiligste sjokoladecroissanter (eller strengt tatt pain au chocolate), rykende varme ut av egen stekeovn. Du vet, crisp butterdeig, smeltet sjokolade og crunchy hasselnøtter, kan det bli bedre? Og akkurat som at våren tok en liten spansk en med aprilvær tidlig i mars, så har jeg også jukset litt. (Frossen ferdigbutterdeig..)

Men når noe smaker så godt, hvem bryr seg egentlig da? ☐

### **Pain au chocolate på under 30 minutter:**

(2 stykker)

*1 tint plate butterdeig (kjøpes i frysedisken, 5 plater i hver eske)*

*2 ts nutella sjokoladepålegg*

*10 hasselnøtter*

*1 eggeplomme, lett vispet*

*melisdryss*

1. Sett ovnen på 220 grader.
2. Rist nøttene i ovnen til de er gyldne, gni av skallet og hakk nøttene relativt fint
3. Kjevle butterdeigplaten til ca dobbel størrelse.
4. Del i to på midten, slik at du får to avlange rektangler.
5. Legg en ts nutella på den ene siden av rektanglene og strø over nøtter.
6. Pensle eggeplomme rundt kanten av rektangelet og brett den ene deighalvdelen over nutellafyllet slik at du får et kvadrat. Trykk deigskjøten ned med en gaffel rundt hele kanten, slik at du har en helt tett kant. Gjenta med begge rektangler.

7. Legg over på et stekebrett dekket med bakepapir. Pensle med eggeplomme.
8. Stek midt i ovnen i ca 12 minutter eller til crossaintene har blåst seg opp og er gyldenbrune og blanke.
9. Avkjøl litt på rist før du drysser over litt melis og KOSER DEG.



