

Croissant broodjes

Wat heb je nodig

1 blikje croissant deeg
2 eetlepels melk



Haal het blikje croissantdeeg 10 minuten van tevoren uit de koelkast.
Zet de oven op 200 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.



Doe 2 eetlepels melk in een schaal.
Tik het blikje tegen het aanrecht.
Trek om het blik te openen, aan het lipje.
Trek of draai het blik verder open.



Leg de rol croissantdeeg op een snijplank.
Snijd de rol precies door het midden.
Leg 1 helft even apart.



Snijd een helft in 3 gelijke stukken.
Doe dit ook met de andere helft.
Je krijgt nu 6 rondjes.



Leg de rondjes op de bakplaat.
Zorg voor voldoende tussenruimte.
Bestrijk de rondjes met de melk.
Gebruik hiervoor een kwastje.



Zet de bakplaat in de oven.
Bak de broodjes in ongeveer 12 minuten goudbruin.
Laat de broodjes afkoelen op een taartrooster.
Lekker met jam, maar ook met hartig beleg.