



## Torta de croissants y Nutella

Chocolate, Día de la madre, Día del padre

### Ingredientes

- 4 croissants de chocolate
- Nutella para untar (aproximadamente 1/3 taza)
- 4 huevos
- 2 tazas de crema de leche
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 1 cucharadita de sal
- 1 taza (200 gramos) de azúcar

### Preparación

- Precalentar el horno a 170°C.
- Cortar cada croissant por la mitad (a lo largo) y untar Nutella a uno de los lados. Juntar de nuevo las mitades y cortar en pedazos de aproximadamente 3-4 centímetros.
- Colocar los mini sandwiches hechos previamente en un molde apto para hornear (yo usé uno redondo de 9 pulgadas). Apartar esto mientras se hace la crema.
- En un bowl aparte, colocar los huevos y batir ligeramente. Añadir la crema, la vainilla, la sal y el azúcar y batir a mano hasta que se haya formado una mezcla homogénea.
- Verter la crema encima de los trozos de croissant colocados en la bandeja, asegurándose que cubra todo. Cubrir la bandeja con papel de aluminio.
- Hornear por 30 minutos con el papel de aluminio colocado. Al pasar esta media hora, retirar el papel de aluminio y hornear por 10 minutos más para dejar que la parte superior se dore. Retirar del horno y servir tibio.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/82>