Vasos de yogur con moras y croissants con crema de cacao



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Manteca: 20 g
Miel: Cantidad necesaria
Azucar: Cantidad necesaria
Laminas de masa filo: 3 Unidades
Azucar glasé: Cantidad necesaria
Crema de cacao: Cantidad necesaria
Moras: 200 g
Yogures griego: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Empezamos colocando las moras limpias en un bol con el azúcar y reservamos durante 5 minutos (guardaremos unas cuantas para decorar).
- Las trituramos y pasamos por un colador si es necesario.
- En una copa de cristal o vaso colocamos las moras y añadimos el **yogur** al que se le puede agregar azúcar o miel, a gusto
- Decoramos con moras o frutos silvestres
- Reservamos en la heladera
- Precalentamos el horno a 200ºC.
- Mientras tanto, extendemos las placas de masa filo y las untamos con *manteca* entre capa y capa
- Cortamos tres triángulos y los rellenamos con **crema** de cacao
- Los enrollamos formando pequeños croissants y los horneamos a 200º C durante 5 minutos.

Para terminar

- Espolvoreamos con azúcar glasé y servimos como *acompañamiento* de los vasos de mora.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/vasos-de-yogur-con-moras-y-croissants-con-crema-de-cacao