

Nieuwjaars-dippers met twee sauzen / New Year's Dippers with Two Sauces



Boodschappenlijst

1 blikje croissants
1 fles pizzasaus

Chocoladesaus

100 - 150 gram Tony's Chocolonely
75 ml melk
75 ml slagroom

Zo maak je jaartallen

Verwarm de oven voor op 175°C / 160°C hetelucht

Rol het croissantdeeg uit op je werkblad.

Snij het deeg in een rechthoek van 30x20cm.

Snij met een pizzasnijder de rechthoek in 2 bij 4 rijen om 8 kleinere rechthoeken te maken.

Snij elke kleine rechthoek in 4 stroken.

Vorm elke strook in een cijfer, om het nieuwe jaar 2013 te spellen.

Leg de nummers, elkaar aanrakend, op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Herhaal dit met de overige rechthoeken.

Bak de croissantdippers 10 tot 12 minuten of tot ze goudbruin zijn.

Serveer de Nieuwjaarsdippers met pizza- of chocoladesaus, om te dippen.

TIP! Zorg ervoor dat de reepjes elkaar raken, zodat ze samen bakken.

Nieuwjaars-dippers met twee sauzen / New Year's Dippers with Two Sauces



Shopping list

1 can of croissants
1 bottle of pizza sauce

Chocolate sauce

100 -150g Tony's Chocolonely
75ml milk
75ml double cream

How to make New Year's Numeral Dippers

Preheat the oven to 175°C / 160°C Fan

Unroll the croissant dough on your work surface.
Cut the dough into a 30x20cm rectangle.
Using a pizza cutter, cut the rectangle into 4 rows by 2 rows to make 8 smaller rectangles.
Cut each small rectangle into 4 strips.

Shape each strip into a numeral to spell out the new year 2013.
Place the numbers, touching, on a baking sheet on a baking tray.
Repeat this with the remaining rectangles.

Bake the croissant dippers for 10 to 12 minutes or until golden brown.
Serve the New Year's Dippers with pizza- or chocolate sauce, for dipping.

Tip! Make sure the strips touch so that they'll bake together.