



## Круассаны

Milföyden Ayçöreği



8 квадратиков теста Мильфей  
Для начинки:  
3/4 стакана панировочных сухарей  
0,5 стакана изюма  
0,5 стакана грецких орехов  
0,5 стакана сахара  
0,5 стакана молока  
1 ст.л. какао  
1 яичный белок  
Смазать сверху:  
1 яичный желток  
1 ст.л. воды  
1 ст.л. сахара

- # Ингредиенты для начинки смешать.
- # Тесто слегка раскатать, не меняя формы.
- # Положить начинку в середину по диагонали, затем сложить треугольником, скатать рулетом и придать форму луны.
- # Приготовим таким образом все тесто, положить круассаны на смазанный маслом противень.
- # Смазать поверхность смешанным с водой желтком, затем посыпать сахаром.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотистого цвета.

Сахар посыпанный сверху придаст тесту вкуса и аппетитный вид.