



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI KRUVASAN (VANİLLEKİPFERL)

50 adet için malzeme

Hamur:

300 g un,

100 g dövülmüş badem,

200 g iyice soğutulmuş tereyağı,

80 g şeker,

1 tutam tuz,

1 kaşık ucu tarçın,

2 yumurta sarısı.

Garnitür:

2 paket vanilya,

100 g şeker,

puvra şekerı

Hamur: Unu ve bademleri karıştırın. Tereyağı fındık büyüklüğünde kesin. Hamur yoğurun. Hamuru folyoya sarın ve 30 dakika buzdolabında bekletin. Kalem kalınlığında rulolar yapın, her rulo 4'e bölün. Parçaların uçlarını kıvrın ve kağıtlanmış bir tepsiye dizin. Kruvasanları 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 10-12 dakika pişirin.

Garnitür: Vanilya ve şekerleri bir kaptaki karıştırın. Sıcak kruvasanları şekerin içinde çevirin ve soğumaya bırakın.