



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MİNİ KRUVASAN

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 paket milföy hamuru
100 gram çikolata (sütlü veya bitter tercihe bağlı)
1 adet yumurta sarısı (üzeri için)
Pudra şekeri (isteğe bağlı)

Milföy hamurlarını oda sıcaklığında hafifçe yumuşaması için bekletin.
Her bir milföy karesini bir merdane yardımıyla hafifçe açarak büyütün.
Milföy hamurlarını bir bıçak yardımıyla üçgen dilimler halinde kesin.
Her bir üçgenin geniş kısmına bir parça çikolata yerleştirin.
Çikolatayı koyduğunuz kısımdan başlayarak, hamuru rulo şeklinde sarın.
Uç kısmını altına doğru sabitleyerek kruvasan formunu verin.
Hazırladığınız kruvasanları fırın tepsisine dizin ve üzerlerine fırça yardımıyla yumurta sarısı sürün.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzeri altın rengini alana kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin.
Fırından çıkan kruvasanları hafifçe soğutun. Üzerine pudra şekeri serpiştirerek servis edin.

