



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ÇİKOLATALI KRUVASAN

Elif Korkmazel

12 adet milföy hamuru
150 gram bitter çikolata
10 adet ceviz içi
4 çorba kaşığı şeker
100 gram çiğ krema
1 adet yumurta

Milföy hamuru oda sıcaklığına gelince unlanmış zeminde biraz acın. İçmalzemesi için 50 gram bitter çikolatayı rendeleyip şeker, kıyılmış ceviz ve 1 yumurta akıyla karıştırıp hamurların içine paylaştırın. İstedığınız şekilde kapatın ve fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine yumurta sarısını sürüp 200 derecede önceden ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Bu arada sosu hazırlamak için çiğ kremayı küçük bir kabın içine alın, ocakta kaynatıp içine kalan bitter çikolatayı ekleyip karıştırın. Fırından çıkan çöreklerin üzerine bu sosu gezdirip servis yapın.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 07.11.2024