



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYDEN ÇİKOLATALI KRUVASAN

4 yaprak kare milföy
2 yemek kaşığı sürülebilir çikolata
1 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı pudra şekeri

Milföylerin her birini iki üçgen olacak şekilde çapraz kesin.

Her bir üçgenin sivri ucunun karşı tarafına minik bir kesik atın ve elinizle çekerek hafifçe uzatın.

Kesik olduğu tarafa az miktarda sürülebilir çikolata koyup hamuru ileri doğru iterek yuvarlayın ve kruvasan şekli verin.

Airfryer'ı börek modunda çalıştırın ve 5 dakika ısıtın.

Isınan hazneye yağlı kağıt serin. Milföyleri yerleştirin, üstlerine fırçayla ince bir katman yumurta sarısı sürün ve hazneyi kapatın.

Süreyi manuel olarak 12 dakikaya ayarlayıp süre sonuna kadar pişirin.

Pişen kruvasanların üzerine pudra şekeri serpip servis edin.

