



Vanilyalı kruvasan

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Dinlenme
süresi
Pişirme
süresi
Cihaz

1 Saat
1 Saat
8 Dak.
Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

225 g Un

½ Vanilya çubuğu

125 g Badem, kabuğu soyulmuş, çok ince çekilmiş

125 g Fındık, çok ince çekilmiş

90 g Şeker

250 g Tereyağı

1 Yumurta

1 Yumurta sarısı

Vanilya çubuğunu kazıyın ve çıkardığınız çekirdekleri kalan malzemelerle karıştırarak bir hamur elde edin. Hamuru streç filmle kaplayın ve 1 saat boyunca buzdolabında dinlenmeye bırakın.

Pişirme bölgesini Üstten/alttan ısıtma ile 200°C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Hamuru pürüzsüz olacak şekilde yoğurun ve küçük kruvasan şekilleri verin. Kruvasanları pişirme kağıdı serdiğiniz bir fırın tepsisine yerleştirin.

Fırın tepsisini önceden ısıtılmış fırına sürün. Fırınlayın.

Piştirilecek yemeği koyun

Üstten/alttan ısıtma esnasında 200 8 Dak. °C

Pudra şekeri

Piştirdikten hemen sonra kruvasanların üzerine pudra şekeri serpin.

Aksesuar

Fırın tepsi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

11.12.2019

