Vanilla croissants

Рецепт від V-ZUG AT



готування	1 годин
Пауза	1 годин
Час готування	8 хв
Прилад	Combair SE з 2015 року

Preparation

225 g plain flour

½ vanilla pod

125 g almonds, blanched, finely ground

125 g hazelnuts, finely ground

90 g sugar

250 g butter

1 egg

1 egg yolk

Scrape the vanilla seeds out of the pod and mix them with the rest of the ingredients to form a dough. Wrap the dough in cling film and rest in the refrigerator for 1 hour.

Розігріти робочу камеру до 200 °C Верхній/нижній жар

Knead the dough lightly until smooth and form small croissants. Place the croissants on the lined baking tray.

Put the baking tray into the preheated cooking space. Bake.

Засунути страву для готування

Верхній/нижній жар 200 °C протягом 8 хв

Icing sugar

After baking, dust the croissants with icing sugar.

Аксесуари

Baking tray

Додаткова інформація

Складено	11.12.2019