



מאת אפיסקה, בתוך [freepic](#)

קרואסונים במילוי שוקולד

מצרכים

- ◀ קמח
- ◀ מים
- ◀ שוקולד למריחה

ציוד

- ◀ מדורה
- ◀ קרשים
- ◀ שתי קערות
- ◀ סכינים למריחה
- ◀ מים
- ◀ מגשים לעבודה
- ◀ נייר כסף
- ◀ מערוכים (אם רוצים)
- ◀ סאג' (אם רוצים)

דרך ההכנה

1. מכינים בצק.
2. יוצרים מהבצק כדורים קטנים-בינוניים.
3. משטחים את הכדורים לפיתות.
4. מורחים על הבצק שוקולד למריחה.
5. מגלגלים את הפיתה כך שנוצרת צורה של קרואסון.
6. עוטפים את הקרואסון בנייר כסף שלוש פעמים.
7. מדליקים מדורה, שומרים על אש נמוכה כדי שהקרואסונים לא יישרפו מבחוץ.
8. מכניסים את הקרואסונים העטופים למדורה או לגחלים וממתינים, בודקים אחרי זמן מסוים (תלוי בעוצמת האש).
9. מוציאים בזהירות את הקרואסונים מהאש.
10. פותחים בעדינות – זהירות זה חם!
11. ו.... בתיאבון.

הערה: אפשר להכין את הקרואסונים גם על סאג', ככה יש פחות סיכוי שיישרפו, אך יש צורך להפוך אותם.

פתיאבון