



Круассан

# С ШОКОЛАДОМ И ФИСТАШКАМИ

На завтрак  
для утончённых леди



Смотри рецепт на стр. 10 ➡



8 круассанов



30 минут на приготовление

20 минут на выпекание



500 г слоёного  
бездрожжевого  
теста



8 ст. л.  
шоколадной  
пасты



2–3 ст. л.  
дроблёных  
фисташек



1 желток  
куриного  
яйца



совет:

**МОЖНО ЗАМЕНИТЬ  
ШОКОЛАДНУЮ ПАСТУ**

шоколадно-ореховой, будет  
ещё вкуснее.

**1 ПОПРОСИ РОДИТЕЛЕЙ НА-  
ГРЕТЬ ДУХОВКУ** до 200 °С.

Дроблёные фисташки обжарь на сухой сковороде примерно 5 минут, это нужно для усиления орехового вкуса.



Раскатывать  
теста —  
увлекательный  
процесс.



**2 РАСКАТАЙ СКАЛКОЙ** размороженное слоёное тесто в прямоугольник толщиной 5 мм.

**3 ВЫРЕЖИ ИЗ РАСКАТАНОГО ТЕСТА** 8 одинаковых длинных треугольников. С самой короткой стороны треугольника положи на тесто 1 ст. л. шоколадной пасты, посыпь дроблёными фисташками и сверни треугольник в трубочку.



**4 ВЫЛОЖИ КРУАССАНЫ НА ПРОТИВЕНЬ,** смажь их взбитым желтком и выпекай в духовке 20 минут. Попроси родителей помочь тебе.