



## רכיבים

- כוס סוכר לבן
- 3/4 4/3 כוס קקאו
- כפית קינמון טחון
- גרם חמאה מומסת
- 1/2 2/1 כוסות קמח לבן
- 1/2 2/1 שקית שמרים יבשים
- 2/3 3/2 כוס חלב פושר
- ביצה
- 1/3 3/1 כוס סוכר לבן
- שקית סוכר וניל
- גרם חמאה מומסת, פושרת
- כפית מלח
- ביצה טרופה עם כף מים
- 1/2 2/1 כוס מים
- כוס סוכר לבן

## הכנה

1. מערבבים בקערה קמח ושמרים.
2. מוסיפים לקמח חלב, ביצים, סוכר, סוכר וניל וחמאה מומסת. את המלח מוסיפים לאחר ערבוב קטן, כי הוא "הורג" את השמרים.
3. לשים עד לקבלת בצק חלק, רך ומבריק.
4. מכסים ומניחים לתפיחה עד להכפלת הנפח, בין שעה לשעתיים.
5. עדיף להתפיח את הבצק במקרר למשך לילה, כך הוא יהיה פחות דביק ונוח יותר לעבודה.
6. מערבבים יחד את כל חומרי המלית.
7. מעבירים למקרר ומצננים תוך ערבוב מדי פעם עד שהתערובת נוחה למריחה.
8. מחממים תנור ל-180 מעלות.
9. מוציאים את הבצק התפוח מהקערה למשטח מקומח ומחלקים ל-6 חלקים שווים.
10. מרדדים כל חלק לעיגול דק ככל האפשר.
11. מורחים שכבה דקה של מלית קקאו וחותכים למשולשים.
12. מגלגלים כל משולש מהבסיס לכיוון השפיץ ומניחים באופן מרווח על תבנית מרופדת בנייר אפייה.
13. מתפיחים כ- 30 דקות, עד שהקרואסונים מכפילים את גודלם.
14. מברישים בביצה טרופה.
15. אופים עד שהקרואסון שחום וריחני, כ-15 דקות.
16. בזמן שהרוגלך בתנור מכינים את הסירופ: מחממים בסיר מים וסוכר על אש בינונית תוך כדי ערבוב, עד שהסוכר נמס.
17. מביאים לרתיחה ומסירים מהאש.
18. מברישים את הקרואסון מיד בצאתו מהתנור בסירופ הסוכר החם. מצננים מעט ומגישים.

120 דקות

24 servings 24