

## קרואסון חמאה פריך



### רכיבים

- 2/1 1/2 כוסות מים פושרים
- 4/1 1/4 כוס שמן קנולה
- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כפית מלח
- 2/1 1/2 כוס סוכר לבן
- ביצה
- שקית סוכר וניל
- כף תמצית וניל
- ביצה טרופה
- גרם חמאה רכה חתוכה לקוביות

### הכנה

1. ממיסים את החומרים (ללא הביצה הטרופה ועם מחצית מהחמאה) במיקסר כ-5 דקות עד לתערובת חלקה ומכסים במגבת לשעה.
2. מקמחים שוב את הבצק, מכסים בניילון נצמד ומכניסים למקרר לשעה וחצי.
3. מוצאים את הבצק, מרדדים למלבן גדול, חותכים פרוסות ארוכות ומכל רצועה חותכים משולשים באורך שווה, בכל משולש שמים קוביית חמאה ומגלגלים לקוראסון.
4. מחממים תנור ל-180 מעלות.
5. מסדרים נייר אפיה בתבנית גדולה ומניחים את הקוראסונים, מברישים ביצה טרופה מעל ומכניסים לתנור ל-20 דקות.

60 דקות

12 servings 12