



Skvelý tip na desiatu, recept na domáci pudingový croissant

.

//

.

Potrebujeme: 90 dkg hladkej múky, 9 dkg kvasníc, 10 dkg práškového cukru, 3 PL oleja, 4-5 dl mlieka, sneh z 3 bielkov, 1 Hera, 25 dkg kryštálového cukru, 1/2 l mlieka, 2 čokoládové pudingy, 2 PL kaka

Plnka: Uvaríme puding, do horúceho vmiešame Heru a necháme vychladnúť.



Postup: Cesto spracujeme, rozdelíme na 8 častí a necháme nakysnúť. Cesto vyvaľkáme a rozdelíme na trojuholníky, natrieme plnkou a rolujeme tak ako na obrázku, dáme na vymastený plech. Natrieme 3 žĺtkami rozmiešanými s troškou oleja a necháme 20 minút kysnúť. Pečieme asi 10-15 minút.

.

//

.