



Croissants

 Tylko z Natury

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [francuska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 8 porcji

Składniki:

- ciasto francuskie - 1 opakowanie - żółtko - 1 szt.
- powidła lub gęsty dżem - 8 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto (musi być zimne!) rozwinąć i wykroić trójkąty. Każdy trójkąt zrolować bez nadzienia lub umieścić ulubiony dżem na brzegu trójkąta (jak na załączonym obrazku) od podstawy w kierunku wierzchołka i nadać mu kształt rogalika.

KROK 2: Blachę wyłożyć papierem do pieczenia lub posypać mąką, rozłożyć na niej rogaliki. Do miseczki włożyć żółtko, dodać niewielką ilość wody i roztrzepać, posmarować i wstawić do nagrzanego piekarnika.

KROK 3: Piec przez 5 minut w temperaturze 220°C. Obniżyć temperaturę do 190°C i piec dalej przez 10 minut.

Idealne z dżemem, na śniadanie lub podwieczerek.