




Croissanty z marcepanem i czekoladą

 Renixx

Polecane na: [desery](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 6 porcji

Składniki:

ciasto francuskie - 1 opakowanie
masa marcepanowa - 10 dag
czekolada z nadzieniem truflowym
- 10 dag
jajko - 1 szt.

mleko - 2 łyżka
cukier waniliowy - 1 łyżeczka
opcjonalnie cukier puder - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto francuskie wyjąć z lodówki i pozostawić na 1-2 godziny w temp pokojowej. Następnie pokroić na 6 trójkątów. Na brzegu szerszej strony trójkąta ułożyć 2 kostki czekolady i kawałek masy marcepanowej.

KROK 2: Zwinąć, ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Posmarować jajkiem wymieszanym z mlekiem i cukrem waniliowym.

KROK 3: Blaszke z rogalikami włożyć do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i upiec na złoty kolor.
Po upieczeniu można oprószyć cukrem pudrem.