

Kelt tésztás csokis croissant - puha, foszlós péksütemény házilag

Puha, vajas kelt tészta gazdag csokis töltelékkel - ellenállhatatlan házi finomság.



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 80 perc

Adag: 8

Desszert

HOZZÁVALÓK

170 ml langyos tej
170 ml langyos víz
100 g vaj
1 tojásfehérje
7 g instant élesztő
2 teáskanál cukor
1¾ teáskanál só
500-540 g finomliszt
2 evőkanál kakaópor
1 tojássárgája (kenés)
Nutella (töltelék)

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.06.14

ELKÉSZÍTÉS

1.

Az élesztőt felfuttatom a cukros és langyos tejben és vízben.



2.

A hozzávalókat összegyúrom, a tésztát két részre szedem és az egyik feléhez hozzákeverem a kakaóport. Letakarva kb. 40 percre keleszttem.



3.

A tésztát miután megkelt a képen látható módon helyezem egymásra.



4.

A világos tészta széléit összecsapkédem.



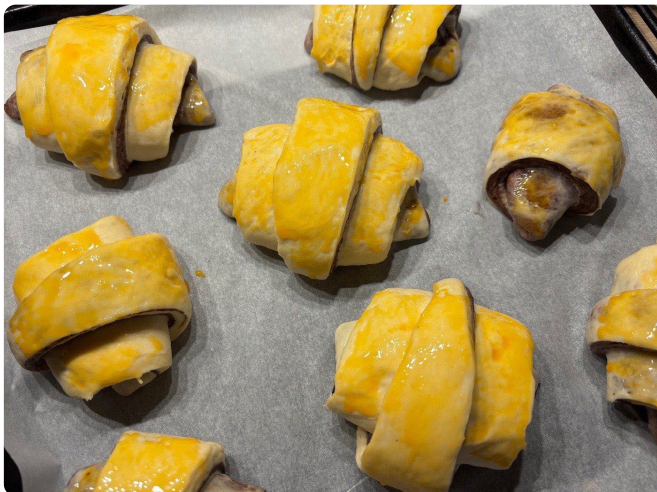
5.

A tésztát kinyújtottam, háromszögeket vágtam belőle és a darabot hosszabb végébe Nutellát kanalaztam.



6.

A töltelékes részével kezdve felcsavartam őket, letakarva még kb. 10 percig pihentek majd tojássárgájával megkentem a tetejüket.



7.

180 fokon kb. 20-25 perc alatt készre sütöttem.

