

16 Οκτωβρίου 2014

Φτιάξε νόστιμα κρουασανάκια βουτύρου με μόνο 4 υλικά, έτοιμα σε λίγα λεπτά!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φανταστική συνταγή για κρουασάν, πανεύκολη, γρήγορη και θα σας βοηθήσει να φτιάχνετε τα δικά σας κρουασανάκια ανά πάσα ώρα και στιγμή....

Υλικά

125γρ. γιαούρτι

125γρ. μαργαρίνη soft

8γρ. baking powder

250γρ. αλεύρι

αλάτι

Εκτέλεση:

Βάζετε σε ένα μπολ όλα τα υλικά προσθέτοντας σταδιακά το αλεύρι και

Ζυμώνετε μέχρι να δημιουργηθεί μια εύπλαστη ζύμη.

Την ανοίγετε σε διάμετρο περίπου 30εκ. και τη χωρίζετε σε 8 τριγωνικά κομμάτια (σαν πίτσα).

Σε κάθε κομμάτι βάζετε μια κουταλιά από τη γέμιση της αρεσκείας σας και διπλώνετε

τα κομμάτια σε σχήμα κρουασάν.

Τοποθετείτε τα κρουασάν σε ένα ταψί και τα ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 20 με 25 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν. Αφήνετε λίγο να κρυσώσουν και σερβίρετε.

Πηγές: filenades.gr- [_pestanea.blogspot.gr](http://pestanea.blogspot.gr)