

## Круассан с шоколадом

### Ингредиенты:























- Слоеное тесто (2 пачки)
- Тертый шоколад (240 г)
- Яйцо куриное (1 штука)
- Сахарная пудра











1. Как только тесто разморозится, нужно развернуть листы и раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см в виде прямоугольника.
  2. Используя нож для пиццы (или обычный нож), разрезать тесто на треугольники (можно на прямоугольники).
  3. У основания положить шоколадную крошку (можно кусочки шоколада), затем завернуть круассаны в трубочку.
  4. Сверху смазать взбитым яйцом. Можно еще поверх яйца посыпать сахарком и корицей, тоже вкусно.
  5. Духовку разогреть до 220 градусов. Выпекать круассаны 20 минут до золотистого цвета.
  6. Дать остыть в течение 5 минут, затем посыпать сахарной пудрой и подавать теплыми.
- (рецепт от Киры Телятник)*
-

## Ключ к схеме (мулине DMC)



### Крест (в 2 нити)

цвет	символ	номер	цвет	символ	номер
		433			744+728
		728			780+782
		744			728+783
		780			782+783
		782			
		783			
		3823			

### Полукрест (в 2 нити)

цвет	символ	номер	цвет	символ	номер
		780			782
		782			783

### Бэкстич (в 1 нить)

цвет	символ	номер
		310

### Бэкстич (в 2 нити)



цвет	символ	номер
		310

Схема для вышивки  
**«Круассан с шоколадом»**  
разработана  
**Надеждой Анненковой**

Размер: 88 x 51 крестик  
Крест, полукрест, бэкстич

*Попробуй Париж на вкус!*

