

Слойки с ванильным штрейзелем и цукатами

Автор: Мухаббат

24.10.2012 08:10 - Обновлено 24.10.2012 08:56



Обычно штрейзелем украшают верх выпечки, но можно, же и поэкспериментировать. Ароматный штрейзель в сочетании с цитрусовыми цукатами придают слойкам потрясающий вкус. На приготовление потребуется совсем немного времени, а результат однозначно порадует.

Слойки с ванильным штрейзелем и цукатами

Автор: Мухаббат

24.10.2012 08:10 - Обновлено 24.10.2012 08:56

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 12 штук

250 гр. замороженного слоёного теста

1 яйцо

1 с.л. молока

40 гр. цукатов (лучше с кислинкой, цитрусовые)

мука для обсыпки

для штрейзеля:

Слойки с ванильным штрейзелем и цукатами

Автор: Мухаббат

24.10.2012 08:10 - Обновлено 24.10.2012 08:56

125 гр. сливочного масла

200 гр. муки

100 гр. сахара

1 пакетик ванильного сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для штрейзеля сливочное масло порубить ножом или натереть на крупной тёрке. Просеянную муку смешать с сахаром и ванильным сахаром. Перетереть пальцами рук до получения крошки. Массу поставить в холодильник.

Слойки с ванильным штрейзелем и цукатами

Автор: Мухаббат

24.10.2012 08:10 - Обновлено 24.10.2012 08:56

Слоёное тесто разморозить, разделить на 2 части и по одной раскатать на рабочей поверхности, посыпанной мукой, в тонкие (примерно 3 мм. толщиной) пласты. Раскатанные пласты пересыпать мукой и выложить друг на друга.

Равномерно распределить штрейзель по всей поверхности пластов теста, прижать крошкообразную массу ладонью, посыпать цукатами (если крупные, то мелко нарезать) и свернуть в рулет. Нарезать кусочками (шириной 3-4 см.) при помощи острого ножа.

Яйцо взбить вилкой с молоком.

Выложить слойки на противень (лучше застелить пекарской бумагой), смазать верх яично-молочной смесью и выпекать в предварительно разогретой до 200* духовке в течение 15-20 минут. Ориентируйтесь по своей духовке, слойки должны увеличиться в объёме и стать румяными. Готовые слойки вынуть из духовки и остудить. При желании посыпать сахарной пудрой.

Слойки с ванильным штрейзелем и цукатами

Автор: Мухаббат

24.10.2012 08:10 - Обновлено 24.10.2012 08:56



{comments on}