Слоечки со сливами

Автор: Мухаббат
24.11.2011 13:04 -

Я обожаю выпечку из готового слоеного теста. Удобно, быстро и очень вкусно. Эти слоечки поедаются моментально, прям с пылу с жару. ПОПРОБУЙТЕ!!!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 гр. готового слоеного бездрожжевого теста

12 половинок консервированных слив в сиропе

сахарная пудра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сливы вынуть из сиропа, выложить на блюдо, застелённое бумажным полотенцем.

Слоеное замороженное тесто разморозить в соответствии с указаниями на упаковке *(у меня пласт теста быстрой разморозки от ТАЛОСТО "Сытный городок", размораживается всего за 20 минут)*
. Не раскатывая разрезать на 12 квадратиков (лучше это делать фигурным роликом или роликом для пиццы, получаются аккуратные края, и тесто не скатывается). На каждый квадратик выложить по одной половинки сливы, срезом вниз.

Выпекать в разогретой до 200* духовке в течение 15-20 минут. Тесто должно подняться

и подрумяниться.

Готовые слоечки посыпать сахарной пудрой или полить сиропом от слив. Лучше их есть сразу.

Автор: Мухаббат
24.11.2011 13:04 -

{jcomments on}