

Слойки с персиками

Автор: Мухаббат
21.08.2012 08:43 -



Выпечка из готового слоёного теста нетрудоёмкая. Прослойка из сливочного масла с сахаром придает этим слойкам оригинальность, ну а персики придают манящий аромат и изысканный вкус.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Слойки с персиками

Автор: Мухаббат
21.08.2012 08:43 -

400 гр. готового слоёного дрожжевого теста (2 пласта по 200 гр.)

2 ст.л. сливочного масла

3 ст.л. сахара

3 персика (спелых, но упругих)

сахарная пудра для посыпки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Тесто разморозить согласно инструкции на упаковке.

Слойки с персиками

Автор: Мухаббат
21.08.2012 08:43 -

Сливочное масло растопить, добавить 2 ст.л. сахара и хорошо размешать.

На один пласт теста равномерно распределить сливочное масло с сахаром, накрыть вторым пластом, слегка прижать руками и раскатать с тонкий пласт при помощи скалки. Раскатанное тесто разделить на 2 части. Сделать сборки на тесте при помощи пальцев рук. Выложить тесто на противень, выстланный бумагой для выпечки, накрыть тесто плёнкой и дать подняться в течение 1-1,5 часа.

Персики вымыть, разрезать напополам, вынуть косточки и нарезать крупными продольными дольками.

Выложить дольки персиков в образовавшиеся складки, слегка прижать. Присыпать оставшимся сахаром.

Выпекать слойки в предварительно разогретой до 200* духовке в течение 20-30 минут.

Слойки с персиками

Автор: Мухаббат
21.08.2012 08:43 -

Готовые слойки посыпать сахарной пудрой.

{comments on}