Рулет из венского теста

Автор: Мухаббат
11.05.2016 18:48 - Обновлено 12.05.2016 15:15



Венское тесто отличается тем, что опара делается без добавления муки. Изделия из этого теста получаются необыкновенно нежными, воздушными, рассыпчатыми и ароматными. Преимущество этого теста ещё в том, что в течение нескольких дней выпечка не черствеет.

Â

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Â

5-6 ст. муки

0,5 л. молока

3 ч.л. сухих дрожжей

200 гр. сливочного масла или маргарина

4-5 яиц

0,5 ст. сметаны

1,5 ст. сахара

1/3 ч.л. соли

0,5 ст. растительного масла

ванилин по вкусу

кишмиш

нарубленные орехи



Рулет из венского теста

Автор: Мухаббат
11.05.2016 18:48 - Обновлено 12.05.2016 15:15



ПРИГОТОВЛЕНИЕ: