

## Круассаны с сыром

Автор: Мухаббат  
26.09.2011 07:39 -

---



*Свежевыпеченные круассаны с сырным вкусом и хрустящим слоеным тестом, то, что надо к утреннему кофе или чаю.*

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

## **Круассаны с сыром**

Автор: Мухаббат  
26.09.2011 07:39 -

---

**200 гр. готового слоеного теста**

**100 гр. сыра (любого, который хорошо плавится)**

**1 ст.л. молока**

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Сыр натереть на крупной терке. Немного натертого сыра отложить.

Готовое слоеное тесто разморозить (у меня "ТАЛОСТО-СЫТНЫЙ ГОРОДОК" быстрой разморозки (всего 20 минут)), раскатать и нарезать на длинные треугольники. На широкую часть выложить по 1 ст.л. сыра, завернуть в рулетик. Выложить на противень с пергаментной бумагой и выпекать в разогретой до 220\* духовке минут 15-20. Вынуть лист, смазать верх при помощи кисточки молоком и слегка посыпать сыром, и отправить обратно в духовку до полного растворения верхнего слоя сыра и румяности.

Вынуть готовые круассаны и сразу же подавать к столу.

## Круассаны с сыром

Автор: Мухаббат  
26.09.2011 07:39 -

---

*Если получилось так, что Вы их приготовили с вечера, то можно смело разогреть в микроволновке и позавтракать этой вкуснятиной.*

{comments on}