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:

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.

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

{jcomments on}