

detkityumen.ru

Снежная елочка



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Слоеное (бездрожжевое) тесто - 500гр

Корица мототая -15 гр

Сахар - 15 гр

Яйцо (желток) -1шт

Приготовление:

Предлагаю очень простой и вкусный рецепт "Снежная елочка", который украсит своим видом праздничный стол.

1. Подготовка теста Берем пласт слоеного теста и выкладываем на рабочую поверхность. Немного раскатываем и вырезаем сверху вниз треугольник. Со вторым пластом теста проделываем тоже самое. Получается у нас два треугольника. Из остатков теста можно сделать звезду, ствол у основания или украшения) Как сыграет ваша фантазия

2. Начинка

Смешать корицу с сахаром и добавить немного воды чтобы получилась кашица. Можно сделать и другую начинку, например маковую, шоколадную или сырную.

3. Формируем елочку

На пергамент выкладывает первый треугольник, аккуратно намазываем начинку и закрываем вторым треугольником. Немного прижимаем. Ножом слегка намечаем ствол. Далее от ствола (середины) симметрично нарезаем на полоски. Начиная сверху берем одновременно и правую и левую полоску и перекручиваем.

4. Наряд для елки

Украшаете звездой из теста, можно сделать внизу ствол и повесить шарики. Смазываем нашу елочку желтком

5. Приготовление

Ставим в духовку на 180-200 градусов минут на 15. (Все зависит от вашей духовки)

Когда елочка остывает, посыпаем ее сахарной пудрой.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!
И всех с наступающим НОВЫМ ГОДОМ!!!

18.12.2017

0Nastya0

Адресс на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/597/