

## Круассаны с миндалем и лимонным джемом

### Ингредиенты

- Слоеное тесто - 200 г бездрожжевое
- Сливочное масло - 120 г
- Лепестки миндаля - 4 ст. л
- Джем - 4 ст. л лимонный
- Сахарная пудра - 4 ст. л



Рейтинг блюда: 5/5

### Процесс приготовления

1

70 г сливочного масла нарежьте кубиками в 1 см и уберите в морозилку. Оставшееся масло растопите.

2

Тесто раскатайте на присыпанной мукой поверхности в прямоугольник размером 40x25 см и толщиной 3 мм. Разрежьте его поперек на несколько прямоугольников со стороной 8-10 мм. А затем каждый прямоугольник – наискосок на 2 треугольника.

3

Каждый треугольник смажьте растопленным сливочным маслом и лимонным джемом. В основание выложите пару кубиков масла из морозилки и сверните тесто в рулеты, двигаясь от основания треугольника к острому углу. Получившиеся круассаны переложите на застеленный пергаментом противень и смажьте сливочным маслом. Присыпьте лепестками миндаля и уберите в разогретую до 200 С духовку на 20-25 минут.

4

Готовые круассаны остудите и присыпьте сахарной пудрой. Затем заверните в бумажный кулек или сложите в красивую коробочку

Приятного вам аппетита :)