Круассаны

Что нужно:

- слоёное дрожжевое тесто - 1 пачка;
- варёная сгущенка - 1 баночка;
- фундук - 200 г

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Делаем начинку: смешиваем варёную сгущенку и слегка измельчённый фундук;
2. Берем тесто, делим его на квадраты, а потом, разрезая по диагонали каждый квадрат, у нас получаются треугольнички (равносторонние);
3. Чуть раскатываем их и на каждый кладём по чайной ложке начинки (ближе к углу, а не к стороне), сворачиваем и чуть прижимаем уголки;
4. Смазываем противень растительным маслом, укладываем наши круассаны и отправляем их в духовку на 40 минут при температуре 180 градусов.