

Круассаны с джемом

Вам понадобится

Тесто слоеное дрожжевое	400 г
Джем (густой)	120 г
Яйца	1 шт.

Приготовление

- 1 В отдельной емкости взбить яйцо. Тесто раскатать, вырезать 6 треугольников. На широкое основание каждого треугольника выложить порцию джема, свернуть круассаны. Противень застелить пергаментом, выложить круассаны, смазать яйцом.
- 2 Установить программу ВЫПЕЧКА, температуру 180 °С, время приготовления 25 минут, включить верхний и нижний ТЭНы. Через 10 минут установить противень на средний уровень печи.