



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Вкусняшки к чаю » **Слойки с грушей**

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Слойки с грушей

14 октября 2015 11:55 · <https://open-cook.ru/recipes/slojki-s-grushej>



Гости на пороге или просто захотелось чего-то вкусненького к чаю, а заморачиваться с пирогами лень? Тогда ловите отличную идею, как быстро приготовить **слойки** с грушей или яблоком и при этом удивить всех их красотой и вкусом! А еще весело готовить их вместе с мужем и детьми, это же такой творческий процесс :)

Имейте ввиду, что количество слоев на выходе может варьироваться. Если у меня из двух листов теста получилось 4 слойки, то вы можете раскатать тесто тоньше и получите уже 8 слоев, так же их количество зависит от размера груш и яблок.

Примерно на 4 слойки:

- 1 пачка слоеного бездрожжевого теста (2 листа)
- 2 груши или яблока
- 1 ст.л. сахарной пудры

Тесто достать из морозилки, чтобы оно приобрело комнатную температуру, примерно за 20-30 минут до предполагаемого времени готовки. Ну или пока оно не станет готовым к работе. Как раз пока разогреется духовка, тесто дойдет до нужной кондиции.

Груши или яблоки разрезать пополам, удалить сердцевину, а вот хвостики можно оставить. Аккуратно вырезать из половинок небольшие дольки или просто осторожно надрезать их вдоль, не прорезая до конца.



Тесто немножко раскатать, выложить на него половинки груш и обрезать по контуру, вырезав с узкого края листочки. Листья могут быть любого размера, а вот ширина выступающего теста должна быть 1,5-2 см.



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Ножом или зубочисткой аккуратно сделать небольшие надрезы или полосы на листьях, чтобы получился рисунок как у настоящего листика.



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Переложить *слойки* на противень, застеленный пергаментной бумагой, и отправить в духовку, разогретую до 200-220 градусов, на 15-20 минут. Ну или около того, зависит от размера фруктов.



Короче, выпекать до золотистой корочки :)



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Готовые слойки переложить на блюдо или тарелку и присыпать сахарной пудрой.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Подавать можно сразу, хотя **слойки** с грушей и в холодном виде безумно вкусные!



Приятного аппетита!