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

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Ленивый мильфей

3 мая 2016 10:03 · https://open-cook.ru/recipes/lenivyj-milfej



Мильфей - это, грубо говоря, слоеное пирожное с кремом. Но у меня мильфей ленивый, как раз для неторопливого *завтрака*, когда и родных хочется чем-то вкусным и домашним накормить, и заморачиваться нет желания. Идеальный вариант для ленивого *завтрака* или для мужчины, который хочет порадовать любимую, а готовить не умеет.

Не скажу вам по количеству, тут смотрите сами, сколько вам надо. Я же даю вам идею :)

Нужно:

- пачка бездрожжевого слоеного теста

- сметана
- варенье или джем

Тесто нужно разморозить, для этого его надо достать из морозилки примерно за полчаса или раньше до приготовления. Или вечером положить его в холодильник.

Нарезать пласты теста небольшими прямоугольниками. На 1 порцию мильфея нужно 2-3 прямоугольника (в зависимости от того, сколько слоев будете делать). оставшиеся можно посыпать сахаром и скушать их потом.

Выложить прямоугольники из теста на противень, застеленный пергаментной бумагой, и отправить в духовку на 15-20 минут до золотистой корочки. Духовку разогреть до 200 градусов.



Готовые прямоугольники можно разделить вдоль пополам, а можно прямо так выкладывать. На красивую тарелочку положить первый слой. На него 1-2 ложки сметаны, а сверху ложку варенья.



Снова прямоугольник теста, сметану и варенье. Вы можете делать столько слоев, сколько хотите.



Заканчиваться мильфей должен тестом, на которое можно выложить еще немножко сметаны и варенья.



Дел на полчаса максимум, зато удовольствия надолго. Пока печется тесто, вы успеете умыться, согреть и налить чай и насладиться чудесным завтраком никуда не торопясь.

Приятного аппетита!
