

## Круасаны и ватрушки с черникой и брусникой

Добавил(а) Оля

23.01.10 15:12 - Последнее обновление 20.04.11 09:03

---



### Продукты

- **Для теста:** Мука – 1 кг.
- Дрожжи для сдобы 12г
- Сахар – 250г.
- Соль – 1 ч.л.

## Круасаны и ватрушки с черникой и брусникой

Добавил(а) Оля

23.01.10 15:12 - Последнее обновление 20.04.11 09:03

---

- Масло – 120г
- Молоко – 500мл.
- Яйцо – 3 шт.
- **Начинка:** Черника, брусника, крахмал, сахар



**Замешиваем сдобное дрожжевое тесто.**

В тёплое молоко добавляем 2 чайные ложки сахара и дрожжи.

Оставляем на 15 минут, чтобы дрожжи поднялись пышной пеной.



## Круасаны и ватрушки с черникой и брусникой

Добавил(а) Оля

23.01.10 15:12 - Последнее обновление 20.04.11 09:03

---

### Тесто.

В другой посуде смешиваем яйца, сахар, соль, растопленное масло.



### Тесто для ватрушек.

Добавляем дрожжи, хорошо перемешиваем.



### Тесто для круасанов.



## Круасаны и ватрушки с черникой и брусникой

Добавил(а) Оля

23.01.10 15:12 - Последнее обновление 20.04.11 09:03

---

Добавляем муку.



**Тесто готово.**

Тесто не должно прилипать к рукам и к чаше.



**Тесто**

Закрываем замесочное блюдо с тестом и опускаем его в чашу с горячей водой.

## Круасаны и ватрушки с черникой и брусникой

Добавил(а) Оля

23.01.10 15:12 - Последнее обновление 20.04.11 09:03

---



**Тесто поднимается**

Тесто должно увеличиться в объёме в два - три раза. Тесто приминаем, даём еще раз подняться.

И можно заниматься формированием ватрушек и круасанов.



### Черника и брусника

Чернику и бруснику смешиваем, добавляем сахар, крахмал 2-3 ст.л.

## Круасаны и ватрушки с черникой и брусникой

Добавил(а) Оля

23.01.10 15:12 - Последнее обновление 20.04.11 09:03

---

Нагреваем, постоянно помешивая. Кипятим минуты 2-3, чтобы ягода немного загустела.

Снимаем с огня, остужаем.



### Круасаны с черникой и брусникой.

Раскатываем тесто, нарезаем на треугольники, выкладываем ягоды.

Скручиваем круасан с широкого конца к узкому.



## Круасаны и ватрушки с черникой и брусникой

Добавил(а) Оля

23.01.10 15:12 - Последнее обновление 20.04.11 09:03

---



**Круасаны с черникой и брусникой.**

Круасанчик готов.



**Ватрушки с черникой и брусникой.**

Из теста делаем небольшие шарики. Делаем углубление в середине и выкладываем ягоды.

Смазываем ватрушки и круасаны яйцом и ставим в тёплое место на 1,5-2 часа, чтобы тесто поднялось.

## Круасаны и ватрушки с черникой и брусникой

Добавил(а) Оля

23.01.10 15:12 - Последнее обновление 20.04.11 09:03

---

Приятного аппетита!!!

{kunena\_discuss:14}