

Слойки с кокосовой начинкой

Добавил(а) Оля
29.04.20 16:31 -

Слойки с кокосовой начинкой



Продукты:

Слойки с кокосовой начинкой

Добавил(а) Оля
29.04.20 16:31 -

- Слоёное без дрожж. тесто - 0,5 кг., Кокосовая стружка 50 гр., Сахар - 100 гр., Ванилин - 2 г.



Пока тесто размораживается, готовим начинку. Соединяем кокосовую стружку, сахар и ванилин



Тесто немного раскатываем, выкладываем начинку, как это показано на фото. Заворачиваем ру

Слойки с кокосовой начинкой

Добавил(а) Оля
29.04.20 16:31 -



Рулет выкладываем на противень, застеленный фольгой или бумагой для выпечки.



Второй пласт теста так же раскатываем, выкладываем начинку, заворачиваем рулет и нарезаем

Слойки с кокосовой начинкой

Добавил(а) Оля
29.04.20 16:31 -



Выкладываем рулеты на противень, верх смачиваем водой, посыпаем смесью кокосовой стружки



Выпекаем Слойки в разогретой до 200 градусов духовке (режим верх-низ) 25-30 минут.

Слойки с кокосовой начинкой

Добавил(а) Оля
29.04.20 16:31 -



Приятного аппетита!!!