

Рулет из слоёного теста с фруктами

Добавил(а) Оля

27.07.10 07:18 - Последнее обновление 27.07.10 07:46



Продукты для рецепта

- Слоёное тесто - 0,5 кг
- Яблоко – 1 шт.
- Бананы – 2 шт.
- Персики – 2-3 шт.

Рулет из слоёного теста с фруктами

Добавил(а) Оля

27.07.10 07:18 - Последнее обновление 27.07.10 07:46

- Черешня – 10 шт.
- Яйцо – 1 шт.



Фрукты.

Фрукты чистим, нарезаем кусочками.



Рулет из слоёного теста с фруктами.

Рулет из слоёного теста с фруктами

Добавил(а) Оля

27.07.10 07:18 - Последнее обновление 27.07.10 07:46

Тесто немного раскатываем, выкладываем фрукты.



Рулет.

Заворачиваем один край теста, бока рулета скрепляем.



Рулет с фруктами.

На завернутый край теста кладём еще немного фруктов. Заворачиваем другой край теста.

Рулет из слоёного теста с фруктами

Добавил(а) Оля

27.07.10 07:18 - Последнее обновление 27.07.10 07:46

Края соединяем и хорошо защипываем, чтобы при выпечке сок не вытекал.



Рулет.

Готовый рулет выкладываем на противень.

Рулет смазываем взбитым яйцом.



Рулет из слоёного теста с фруктами.

Рулет из слоёного теста с фруктами

Добавил(а) Оля

27.07.10 07:18 - Последнее обновление 27.07.10 07:46

Выпекаем рулет в разогретой до 180 градусов духовке 20 -25 минут, до золотистой корочки.

Остужаем. Нарезаем.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}