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.

- 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.

Тесто.

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

Тесто для ватрушек.

Добавляем дрожжи, хорошо перемешиваем.

Тесто для круасанов.

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.

Тесто поднимается

Тесто должно увеличится 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.

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 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 подня

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}