

Слойки с инжиром и персиками

Добавил(а) Оля
16.09.20 14:49 -

Слойки с инжиром и персиками. Простой рецепт пирога с начинкой из ягод и фруктов порадует Ва



Продукты:

Слойки с инжиром и персиками

Добавил(а) Оля
16.09.20 14:49 -

- Слоёное без дрожжевое тесто 1 кг.
- Инжир, персики.
- Яйцо - 1 шт.



Инжир и персики нарезаем кубиками.



Слойки с инжиром и персиками

Добавил(а) Оля
16.09.20 14:49 -

Слоёное тесто немного раскатать. В центр выложить начинку. Сформировать пирог.



Слоёное тесто раскатать, нарезать на квадраты. В центра каждого квадрата выложить начинку.



Смазываем пироги яйцом.

Слойки с инжиром и персиками

Добавил(а) Оля
16.09.20 14:49 -



Выпекаем в разогретой до 210 градусов духовке 15-20 минут.



Слойки с инжиром и персиками

Добавил(а) Оля
16.09.20 14:49 -

Пироги посыпая сахарной пудрой.



Приятного аппетита!!!