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:

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



Инжир и персики нарезаем кубиками.



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.



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



Пироги посыпаем сахарной пудрой.



Приятного аппетита!!!