Как приготовить круассаны с абрикосами.

1. Упаковку слоеного теста достать из морозильной камеры и оставить при комнатной температуре. Если времени в запасе совсем немного, можно разморозить тесто с помощью специальной функции микроволновой печи.

2. Абрикосы хорошо вымыть, обсушить бумажными полотенцами, очистить от косточек и нарезать тонкими ломтиками. Для начинки круассанов желательно выбирать спелые, но не перезрелые, чуть твердоватые фрукты со сладкой или кисло-сладкой мякотью.

3. Тесто выложить на стол, присыпанный совсем небольшим количеством пшеничной муки, и раскатать в прямоугольный пласт. Разрезать тесто на треугольники.

4. На каждую заготовку положить по несколько ломтиков абрикоса, присыпать их небольшим количеством сахара (ориентируйтесь на сладость фруктов). Сворачивая треугольники от вершины к основанию, сформировать круассаны.

5. В небольшой емкости венчиком или вилочкой взбить желток. Переложить рогалики с абрикосовой начинкой на противень и смазать взбитым яйцом. Чтобы во время запекания лакомство не подгорело, противень следует выстелить пекарской бумагой или немножко присыпать мукой.

6. Поместить противень с круассанами в духовой шкаф и готовить (запекать) угощение в течение 25-30 минут. Готовое лакомство переложить на большую тарелку и подать на стол. Угощайтесь!

Для того чтобы угощение получилось более вкусным, в начинку можно добавить немного измельченных орехов. Лучше всего, с абрикосами сочетается арахис, кешью или миндаль. Перед подачей на стол круассаны можно посыпать сахарной пудрой. Приятного чаепития вам и вашим близким!