

Состав:

200 г готового бездрожжевого слоеного теста

1-2 ст.л. семян льна (или кунжута)*

1 желток

Дополнительно потребуется:

бумага для выпечки

Рецепт плетенок из слоеного теста:

Готовое слоеное бездрожжевое тесто раскатать на слегка присыпанной мукой поверхности в пласт толщиной примерно 3-4 мм. Тесто нарезать длинными полосками шириной 1 см. Каждую полоску из теста свернуть спиралькой и выложить на противень, застеленный бумагой для выпечки.

Желток слегка взбить при помощи вилки и смазать им плетенки. Сверху слегка посыпать семенами льна.

Плетенки поместить в предварительно разогретую до 200 градусов духовку. Выпекать в течение 12-15 минут.

Приятного аппетита!

* Примечание: для посыпки плетенок из слоеного теста можно также использовать кунжут или кондитерский мак.