

# Языки слоеные



Выемка для языков слоеных.



1. Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной 5-6мм, смести муку.
2. Гофрированной выемкой вырезать овальные лепешки.
3. Стол посыпать сахарным песком и раскатать на нем в длину вырезанные заготовки, придавая им форму языка.



4. Заготовки уложить на смоченный водой лист. Вдоль заготовки провести линию зубчатым резцом для предохранения поверхности от вздутия.

Языки выпекать при 220-250 градусах, до тех пор, пока сахар на поверхности не начнет слегка плавиться, что придает изделиям блеск.



# «Ушки слоеные»





# «Ватрушки с творогом или повидлом»

