

Быстрое Берлинское пирожное

2012-01-30 22:04:16



Я всегда очень любила Берлинское пирожное, потому что обожаю всё лимонное и слоёное, сейчас я делаю их сама, правда не совсем, как в оригинальном рецепте. По ГОСТу они покрываются помадой, я же делаю обыкновенную лимонную глазурь, и я делаю их чуть меньше, так мне нравится больше. Получился очень быстрый рецепт, на случай, когда срочно хочется сладенького!

Итак, нам понадобится: 1 упаковка слоёного бездрожжевого теста (2 листа) сахар **Для глазури:** 200 г. сахарной пудры 2 ст.л. лимонного сока 2 ст.л. горячей воды
Рабочую поверхность посыпаем сахаром и слегка раскатываем на нём тесто, после чего сворачиваем его с двух концов в центр, чтобы получилось как на фото:



После чего нарезаем острым ножом на кусочки толщиной примерно 15мм (у меня вечно проблема нарезать одинаково =)) и выпекаем при 220°С 20 минут.

Тем временем делаем глазурь: сахарную пудру просеиваем через сито, добавляем лимонный сок с горячей водой и растираем деревянной ложкой до тех пор, пока глазурь не превратится в однородную блестящую массу.



Готовим вместе с Нямой

Быстрое Берлинское пирожное

Достаём печенки, слегка остужаем прямо на противне и там же покрываем глазурью. Готово!!!

Не так давно я писала о том, как важно не только плотно завтракать, но и обязательно обедать, чтобы желудок работал регулярно. И вот сегодня в интернете я нашла потрясающий каталог компаний, осуществляющих быструю и качественную доставку обедов в любой офис по Санкт-Петербургу. Это очень удобно, ведь теперь вам не придётся долго искать и [доставка горячих обедов](#) стала ещё доступнее. Война – войной, как говорится, а обед – по расписанию!

Приятного аппетита!