



## Легкий десерт

Kolay Havuç Dilimi



14 квадратиков слоеного теста Мильфей  
½ пачки слив. масла (примерно 2 ложки)

Для начинки:

1 стакан измельченных грецких орехов  
0,5 стакана сахара

Для сиропа:

3 стакана сахара  
2,5 стакана воды  
1 ломтик лимона

# Кипятить воду с сахаром несколько минут. Орехи смешать с сахаром. Масло растопить.

# Частью масла смазать не большую форму для выпечки.

# 7 квадратиков теста Мильфей положить друг на друга, при этом каждый квадратик посыпать мукой и раскатать лепешку размером с форму.

# Края лепешки обрезать придав ей круглую форму и положить в смазанную маслом форму для выпечки. Отрезанные края положить сверху.

# Смазать немножко маслом, затем посыпать по всему диаметру начинку.

# Остальные 7 квадратиков раскатать таким же образом, обрезать края и положить их сверху на начинку. Немного смазать маслом и положить сверху раскатанную лепешку, края прижать.

# Смазать сверху оставшимся маслом. Разрезать сначала (+), затем (x), чтобы получилось 8 ломтиков. Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, печь до золотистого цвета.

# Достать из духовки и через несколько минут залить остывшим сиропом, подавать когда сироп впитается.

Если готовить сладкое в большой форме, тогда необходимо увеличить количество теста.