

# «Кармашки» с фруктами

*250 г готового слоёного теста, молоко для смазывания, сахарная пудра.*

**Для начинки:** *170 г изюма без косточек, 125 г мелко нарезанной кураги, 60 г ядер грецких орехов, 125 г творожного сыра, 1 ст. ложка тёртой цедры апельсина.*

Смешать изюм, курагу, орехи, творожный сыр и цедру – начинка готова.

Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм и разделить на 4 квадрата со стороной 15 см. В центр каждого квадрата положить по 2-3 столовые ложки начинки и соединить края, чтобы получился мешочек.

Булочки выложить на слегка смазанный жиром противень и смочить сверху небольшим количеством молока. Выпекать при 200° 15 минут или пока тесто не поднимется и не зарумянится. Поместить булочки на металлическую решётку доходить.

Сверху готовые булочки посыпать сахарной пудрой.

Подавать горячими, тёплыми или холодными – вкус булочек от этого не пострадает!