

# Быстрое слоёное тесто для «Наполеона»

*2 стакана муки, 200 г маргарина, 1/2 стакана холодной воды, щепотка соли, 1 чайная ложка сахара.*

Муку просеять. Положить в неё небольшие кусочки маргарина и порубить их ножом. Сахар и соль растворить в холодной воде, соединить с мукой, маргарином и быстро вымесить гладкое тесто.

Перед выпечкой такое тесто лучше подержать в холодильнике 3-4 часа, после чего торт «Наполеон» и всевозможные пирожки приобретут вполне реальные очертания.