

# Правильный наполеон



На 100 грамм:  
Калорийность: **159,03 ккал.**  
Белки: **5,57 г.**  
Жиры: **2,34 г.**  
Углеводы: **28,79 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/pravilnyj-napoleon/>

## Ингредиенты:

- лаваш армянский - 180 г

Для крема:

Молоко 1% - 200 мл

Желтки - 1 шт

Кукурузный крахмал - 1 ст. л

Подсластитель - по вкусу

## Приготовление:

Вырезаем много одинаковых листов из лаваша. Готовим крем. Подогреваем молоко, но не кипятим. Добавляем все остальное и постоянно мешаем. Так, на маленьком огне варим до загустения. Важно постоянно помешивать, чтоб не было комочков. Добавляем подсластитель. Промазываем каждый кусочек лаваша. Его часть измельчаем в блендере в крошку, посыпаем сверху. Отправляем в холодильник на ночь. Готово.