

В таблице даны рекомендации по выпечке кондитерских изделий в духовке — температура (°C) и время (мин.).

Изделие	Температура (°C)	Время выпекания (мин.)
Мелкое печенье	150–170	15–25
Слоёные пирожки	190–210	20–30
Заварные пирожные	220–240	30–35
Кексы	180–200	20–25

По данным таблицы определите наименьшую температуру выпекания слоёных пирожков. Ответ дайте в градусах Цельсия.