

Слойки с яблоками и сливами

Автор: Мухаббат
29.09.2011 08:42 -



Слоеное тесто с яблоками и сливами, с добавлением мёда. Просто, но очень вкусно!

Слойки с яблоками и сливами

Автор: Мухаббат
29.09.2011 08:42 -

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 4 слойки

200 гр. готового слоеного теста

1 большое яблоко (лучше красное)

5 слив

2 ст.л. лимонного сока

1 ст.л. молока

мёд

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Слойки с яблоками и сливами

Автор: Мухаббат
29.09.2011 08:42 -

Разморозить слоеное тесто (согласно инструкции на упаковке).

Яблоко вымыть, разрезать пополам и удалить сердцевину. Нарезать каждую половинку тонкими пластинками. Полить лимонным соком, для того, чтобы яблоки не потемнели. Сливы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки и нарезать дольками.

Из теста (не раскатывая) вырезать круги при помощи кулинарного кольца (можно разрезать просто на квадраты). Смазать круги молоком.

Выложить яблоки внахлест, срезом вовнутрь. Сверху уложить сливы.

Выпекать в разогретой до 200-220* духовке минут 15-20 (тесто должно стать румяным). Вынуть слойки, слегка остудить, полить мёдом и подавать.

{comments on}