

ЗАПЕЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ

У яблок отрезать верхушку-крышку.
Вычистить серединку.

Наполнить начинкой и запекать
20-30 минут при 180 градусах.

Начинки:

1. Грецкий орех + 1/2 ч.л. мёда
либо сахар с корицей.
2. Творог + сахар + изюм.
3. Отварная курица + яблоко +
тёртый сыр.

ПИРОГ С ТВОРОГОМ

Тесто: 250 гр. муки+180 гр. сахара
+ 2 ч.л. разрыхлителя. Смешать.

Посыпка: 3 ст.л. теста смешать с
20 гр. слив. масла в крошку.

Начинка: 500 гр. творога +1 яйцо
Форму смазать маслом. Выложить
1/2 теста, затем начинку и вторую
половину теста. Сверху разложить
кусочки слив. масла 80 гр. Затем
слой из 2 яблок, разрезанных на
тонкие ломтики и самый верхний
слой - посыпка.

В духовку на 40 мин., t=180 гр.

ПИРОГО С РИКОТТОЙ

Начинка: 2 яблока без кожуры
кубиками, 1 ст. л. сахара, 1 ст.л.
сока лимона, 3 ст.л. панировочных
сухарей. Всё смешать.

Тесто: 250 гр. рикотты +180 гр.
сахара. Взбить. + 3 яйца. Взбить.
+ цедра 1/2 лимона+50 мл. раст.
масла. Перемешать.

220 гр. муки + 16 гр. сух. дрожжей.
Перемешать и всыпать в рикотту.
Перемешать. + 100 гр. измельчен.
горького шоколада и
подготовленные яблоки.

В духовку на 40 минут. t=180 гр.

ИЗ ЯБЛОК

myjam.ru



КРАМБЛ

Начинка: 500 гр. яблок без шкурки
кубиками. Можно добавить любые
ягоды сок 1/4 лимона и корицу.

Крошка. Измельчить в блендере:
50 гр. сахара, 180 гр. муки,
80 гр. овсяных хлопьев,
140 гр. холодного слив. масла,
50 гр. обжаренных орехов.

Яблоки с ягодами выложить в
форму для запекания. Засыпать
крошкой. Готовить 20 минут при
180 градусах

ЯБЛОКО В ТЕСТЕ

У яблока очистить шкурку,
убрать сердцевину и положить
кусочек шоколада.

Готовое слоёное тесто нарезать
на полоски и обмотать ими
яблоки, начиная снизу и до верха
Смазать тесто желтком.
Запекать 15 - 20 м. при 200 гр.

Горячие яблоки посыпать
сахаром и корицей.

ЦВЕТАЕВСКИЙ ПИРОГ

Тесто: 1/2 ст. сметаны + 1/2 ч.л.
соды, 150 гр. сливочного масла
растопить, остудить. К 1,5 ст. муки
добавить сметану и масло.
Замесить тесто, выложить в форму.

3 яблока порезать тонкими
ломтиками, выложить на тесто,
залить кремом. В духовку на 180 гр.
и 50 минут.

Крем: 1яйцо, 1 ст. сахара, 1 ст.
сметаны, 2 ст.л. муки