

Яблочные конвертики

Пирожные

1

Пирожные из легкого дрожжевого теста с яблоками и изюмом лучше всего подавать к утреннему кофе. Это вкусное и полезное лакомство.



Подготовка: 30 мин
Подъем теста: 55 мин
Приготовление: 20 мин

14 пирожных

Ингредиенты

- 200 мл теплого молока
- 100 г сливочного масла
- 50 г сахара,
- 42 г дрожжей
- 0,5 кг муки
- 1 ч. ложка лимонной цедры
- соль, корица, кардамон

Начинка:

- 50 г изюма,
- 50 г сахара
- 2 ст. ложки лимонного сока
- 2 ст. ложки молока,
- 3 яблока
- 1 ст. ложка рома
- сахарная пудра для посыпки

В одной порции: 250 ккал/1050 КДЖ;
белки: 5 г, жиры: 10 г, углеводы: 40 г

1. Покрошите дрожжи и смешайте их с 1 ч. ложкой сахара и небольшим количеством молока. Затем прикройте полотенцем и поставьте в теплое место на 15 минут.
2. Просейте муку через сито горкой, сделайте углубление и покрошите в него дрожжи. Положите нарезанное кусочками сливочное масло, оставшийся сахар, лимонную цедру, щепотку соли, корицу и кардамон. Замесите тесто и на 30 минут отставьте его в сторону, чтобы подошло.
3. Замочите изюм в горячей воде, положите на тарелку и залейте ромом. Очистите яблоки, разрежьте их на 4 части, вырежьте семенные гнезда и нарежьте мякоть кубиками. Положите яблоки в кастрюлю, добавьте лимонный сок, сахар, корицу и изюм с ромом. Тушите все в течение 5 минут.
4. Разогрейте духовку до 200°C. Замесите тесто, раскатайте его в пласт и нарежьте квадратами. На каждый квадрат положите начинку и загните края к центру "конвертиком". Положите на противень, смажьте молоком и выпекайте 20 минут. Посыпьте сахарной пудрой.

Инвентарь и посуда

- Круглая большая миска
- Сито
- Венчик или ручной миксер
- Противень для выпекания
- Нож для овощей и фруктов
- Разделочная доска

Пирожные