

Слойки с творогом, яблоком и корицей

Добавил(а) Оля
20.12.12 08:51 -



Продукты для рецепта

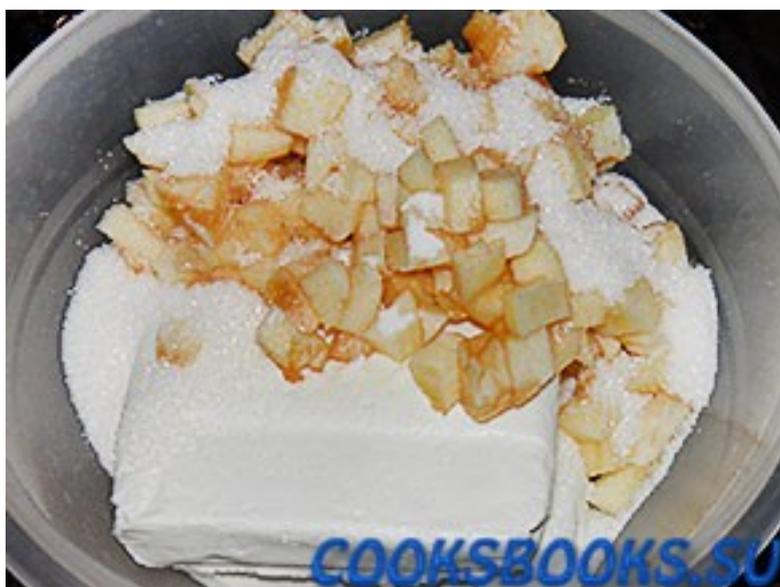
- Творог – 300 г.
- Тесто слоёное – 500 гр.
- Сахар – 150 гр., Яйцо - 1 шт.
- Яблоки - 2 шт., Корица, Ванилин - 1 гр.

Слойки с творогом, яблоком и корицей

Добавил(а) Оля
20.12.12 08:51 -



Яблоки чистим, нарезаем кубиками.



Соединяем творог, сахар, ванилин и яблоки.

Хорошо перемешиваем.

Слойки с творогом, яблоком и корицей

Добавил(а) Оля
20.12.12 08:51 -



Тесто раскатываем толщиной 3 мм, нарезаем квадраты 10x10 см.

С одной стороны делаем надрезы.



Выкладываем начинку, посыпаем корицей.

Надрезанный угол перекладываем на противоположную сторону.

Слойки с творогом, яблоком и корицей

Добавил(а) Оля
20.12.12 08:51 -



Выкладываем на противень, смазываем взбитым яйцом.

Выпекаем в разогретой до 190 градусов духовке, 20-25 минут.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}