

Слоёные пирожки с абрикосами

Добавил(а) Оля

23.06.11 02:37 - Последнее обновление 30.06.11 01:52



Продукты

- Слоёное тесто – 1 кг.
- Абрикосы - 400 гр.
- Яйцо – 1 шт.

Слоёные пирожки с абрикосами

Добавил(а) Оля

23.06.11 02:37 - Последнее обновление 30.06.11 01:52



Яйцо взбиваем.



Тесто раскатываем толщиной 2 мм. Нарезаем на прямоугольники.

Слоёные пирожки с абрикосами

Добавил(а) Оля

23.06.11 02:37 - Последнее обновление 30.06.11 01:52



Из абрикос убираем косточки. Нарезаем кубиками.



Выкладываем абрикосы на тесто.

Слоёные пирожки с абрикосами

Добавил(а) Оля

23.06.11 02:37 - Последнее обновление 30.06.11 01:52



Формируем пирожок.

Края хорошо скрепляем.



Пирожки смазываем яйцом.

Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 20 минут.

Слоёные пирожки с абрикосами

Добавил(а) Оля

23.06.11 02:37 - Последнее обновление 30.06.11 01:52



Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}