

Яблочный пирог-роза



Ингредиенты

- 500 г слоёного бездрожжевого теста (2 упаковки)
- 3 яблока средних размеров
- сок из половинки лимона
- 100 мл воды
- 3 ч. л. молотой корицы
- 2 ч. л. сахарной пудры
- 1 ст. л. муки для присыпки
- сливочное масло
- сахар по вкусу

Время активного приготовления: **30 минут**

Порции: **10 штук**

Как готовить

За несколько часов до приготовления достаньте тесто, чтобы оно успело разморозиться.



Шаг 1

Подготовьте яблоки

Помойте фрукты и нарежьте тонкими пластинами, предварительно удалив сердцевину. Переложите в миску с водой и лимонным соком, перемешайте. Так яблоки не потемнеют. Поставьте миску в микроволновую печь и разогрейте на максимальной мощности 3–5 минут. Кусочки должны стать мягкими, но сохранить форму.



Шаг 2

Подготовьте тесто

Раскатайте тесто, посыпьте его корицей и сахаром. Затем разрежьте на 4 полосы. На каждую полосу выложите кружочки яблок. На них можно добавить тонкие полосочки сливочного масла, оно сделает десерт нежнее.

Шаг 3 Соберите розочку

Скатайте из листов с яблоками рулет. Присыпьте стол мукой, чтобы тесто не скользило.



Шаг 4 Запеките

Зафиксируйте пирог разъемной формой (внутри её нужно смазать маслом) и отправьте выпекаться в разогретую до 190 °С духовку. Через 45 минут он будет готов.

Перед подачей посыпьте десерт сахарной пудрой.

Приятного аппетита!