

detkityumen.ru

Кармашки с яблоками



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Для теста:

150 г мелкозернистого творога
2 стакана муки (приблизительно)
5 ст. ложек молока
5 ст. ложек раст. масла
1 пакетик разрыхлителя (16 г)
щепотка соли
0,5 стакана сахара

Для начинки:

500 г яблок
3 ст. ложки сахара
100 мл яичного ликёра
2 ст. ложки лимонного сока
1 яйцо

Приготовление:

Сначала делаем тесто. Смешиваем в миске творог, молоко, раст. масло, соль, сахар. Добавляем муку с разрыхлителем. Если у вас сухой творог, то муки скорее всего понадобится меньше. Или добавьте ещё пару ложек молока. Тесто должно получиться мягкое, но держать форму шара.

Отправим тесто отдохнуть в холодильник и займёмся начинкой. Почистим и нарежем небольшими кубиками яблоки. Сложим их в кастрюлю, добавим к ним лимонный сок и хорошо перемешаем. Затем добавим сахар и

яичный ликёр. Поставим на огонь, доведём до кипения и проварим всё вместе минут 5-10.

Когда начинка остынет, можно приступать к следующему этапу. Раскатаем тесто и нарежем его прямоугольниками размером 9 на 12 см. На одну половинку прямоугольника кладем 1 ст. ложку яблок, а в другой половинке делаем несколько надрезов. Края теста смазываем разболтанным яйцом.

Теперь закрываем каждый кармашек и придавливаем края. Яйцо поможет им хорошо закрыться. Вот мы закрыли уже все кармашки, смазали их сверху всё тем-же разболтанным яйцом и отправили на листике в духовку (200 гр.)

11.09.2015

[мама Ангела](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/271/