

detkityumen.ru

Яблочные тарталетки



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

- слоеное тесто 250 гр.
- яблоки 4 шт.
- сахар 2-4 ст. л.
- масло сливочное 4 ч. л.
- лимон 1/2 шт.
- сахарная пудра

Приготовление:

Яблоки почистить и порезать дольками. В холодную воду выжать лимон и положить туда яблоки на несколько минут. Тесто раскатать и вырезать 4 круга диаметром примерно 15 см. Наколоть вилкой. На каждый круг теста выложить дольки яблок.

Посыпать сахаром и положить по чайной ложке масла.

Выпекать в духовке минут 20-30 при 200 градусах.

Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

08.02.2014

[PozitiFFka](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/32/