

Пирог "Яблочно-вишнёвое настроение"



Что нужно:

- яблоко (зелёное) - 2 шт;
- коричневый сахар - 1/2 стакана;
- корица - 1 ч. л.;
- вишня (без косточек) - 400 г;
- кешью - 1/2 стакана;
- слоёное бездрожжевое тесто - 1 пачка (500 г);
- слив. масло - 100 г;
- сахарная пудра - 1 ст. л.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Закладываем в кастрюльку мелко нарезанные яблоки, вишню, 4 ст. л. воды, сахар, корицу, измельчённый кешью, всё перемешиваем и тушим на слабом огне 10 минут;
2. Раскатываем тесто в виде прямоугольника и равномерно раскладываем по нему нашу фруктовую начинку;
3. Сворачиваем тесто в рулет, укладываем его на противень (предварительно смазанный растительным маслом) и запекаем 40 минут при 200 градусах;
4. Перед подачей посыпаем сахарной пудрой.