

Пирожки "Французский кружочек"



Что нужно:

- яблоки - 6 шт;
- слоёное тесто - 1 пачка (500 г);
- сахарная пудра - 2 ст. л.;
- абрикосы - 6 шт.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Раскатываем тесто и, блюдами, вырезаем 6 кругов, укладываем их на противень (предварительно смазанный растительным маслом);
2. Нарезаем яблоки тоненькими дольками и выкладываем на тесто по кругу;
3. Посыпаем сахарной пудрой и выпекаем 20 минут при 180 градусах;
4. Затем взбиваем в блендере абрикосы (очищенные от косточек) и раскладываем по центру каждого круга.