

Яблоки в тесте "Мере ын алуат"



Что нужно:

- сливочное масло - 200 г;
- яйца - 2 шт;
- сметана - 100 г;
- соль - 1 щепотка;
- мука - 500 г;
- яблоки (средней величины) - 8 шт;
- сахар - 1 стакан;
- вишня (без косточки) - 400 г;
- сахарная пудра - 1/2 стакана.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Готовим тесто: в муку добавляем сливочное масло и руками мнём, превращая массу в крошку, затем добавляем 1 желток, сметану и вымешиваем тесто (если тесто липкое, подсыпая муку), затем убираем тесто в холодильник;
2. У яблок вырезаем сердцевину;
3. Смешиваем вишню с половиной нашего сахара;
4. Из теста скатываем небольшие колобки (диаметром примерно 8 см), затем раскатываем их до толщины равной 0,5 см;
5. На середину пласта кладём яблоко, а в очищенную сердцевину яблока закладываем вишню, верх засыпаем сахаром;
6. Запечатываем яблоко конвертиком и смазываем его сверху яйцом (предварительно взбитое венчиком);
7. Выпекаем 30 минут при 200 градусах;
8. Перед подачей посыпая сахарной пудрой.