

**«Символы России. Мы за чаем
не скучаем, всех вас чаем
угощаем»**

**«Приглашаем к самовару!
Вкусным чаем угощаем!»**


**Дубовской Сергей 1 «ж»
класс**

МБОУ «СОШ №32» г.

Энгельс

**Руководитель: Черняева Е.
Ю.**



A collection of ingredients for pastries is arranged on the left side of a white background. From top to bottom, the ingredients are: a pile of brown sugar, two blocks of butter, a pile of black poppy seeds, a pile of sliced almonds, a small white bowl containing apricot jam, and another small white bowl containing white cream.

Слойки с яблоками, корицей и абрикосовым вареньем



Ингредиенты:

Мука — 240 Грамм

Сливочное

масло — 220 Грамм (обязательно

холодное! из холодильника) Вода —

должна быть ледяной)

Соль — Щепотка

Смешайте муку, соль и воду (не замешивайте тесто руками, оно греется от тепла Ваших рук, используйте ложку, перемешать руками необходимо будет позже)



**Полученную массу,
скатайте в шарик**



**Родители пусть крестом
сделают надрезы ножом**



Раскатайте тесто в форме креста.
Достаньте масло из холодильника.
Поместите масло между 2-мя
листами пергамента и хорошенько
отбейте. Вместо прямоугольника
масло должно превратиться в
плоский овал.

Поместите масло посреди
"креста" и заверните его
тестом (всё масло должно
быть завернуто!).



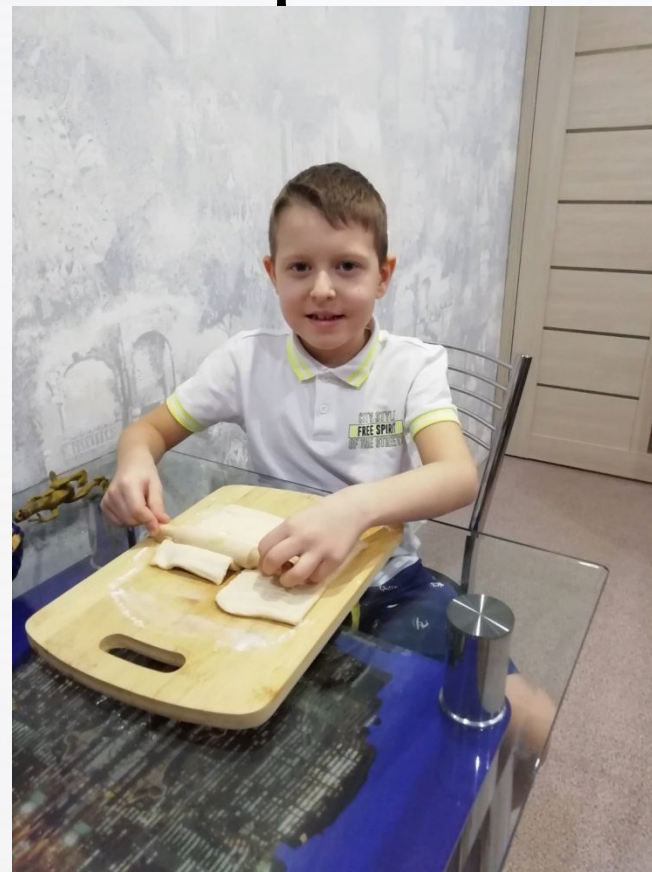
Теперь переверните тесто на другую сторону (та сторона, в которой завернуто масло, должна быть внизу). Раскатайте в длинный тонкий слой. Сложите его на три части. Тесто необходимо сворачивать у Вас получится три слоя теста, а внутри каждого слоя — слой со сливочным маслом. Затем тесто нужно поместить в холодильник а 10 минут. Сворачивать и раскатывать тесто необходимо семь раз.



Пока тесто в холодильнике мы сделали начинку из яблок, корицы и сахара.



Тесто необходимо разделить на 6 частей. Каждую немного раскатать.



Выложить начинку на половину
прямоугольника из теста.



Сложить тесто
пополам и
залепить края.
Сверху для
красоты делаем
три надреза по
диагонали.
МИНУТ.



Выкладываем на противень,
предварительно выстланный
пергаментной бумагой
и отправляем в духовку
выпекать при 180
градусах на 25 минут.



Приятного аппетита!

