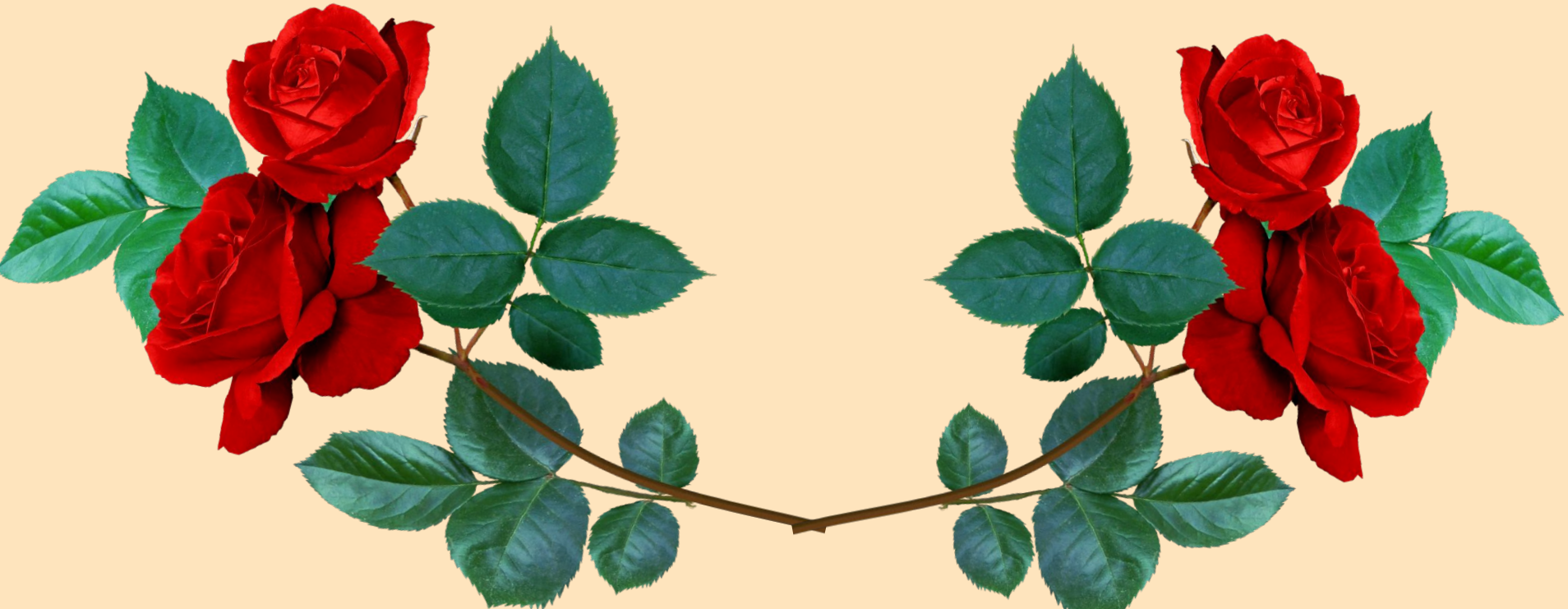
# Мастер – класс

## (выпечка из теста)

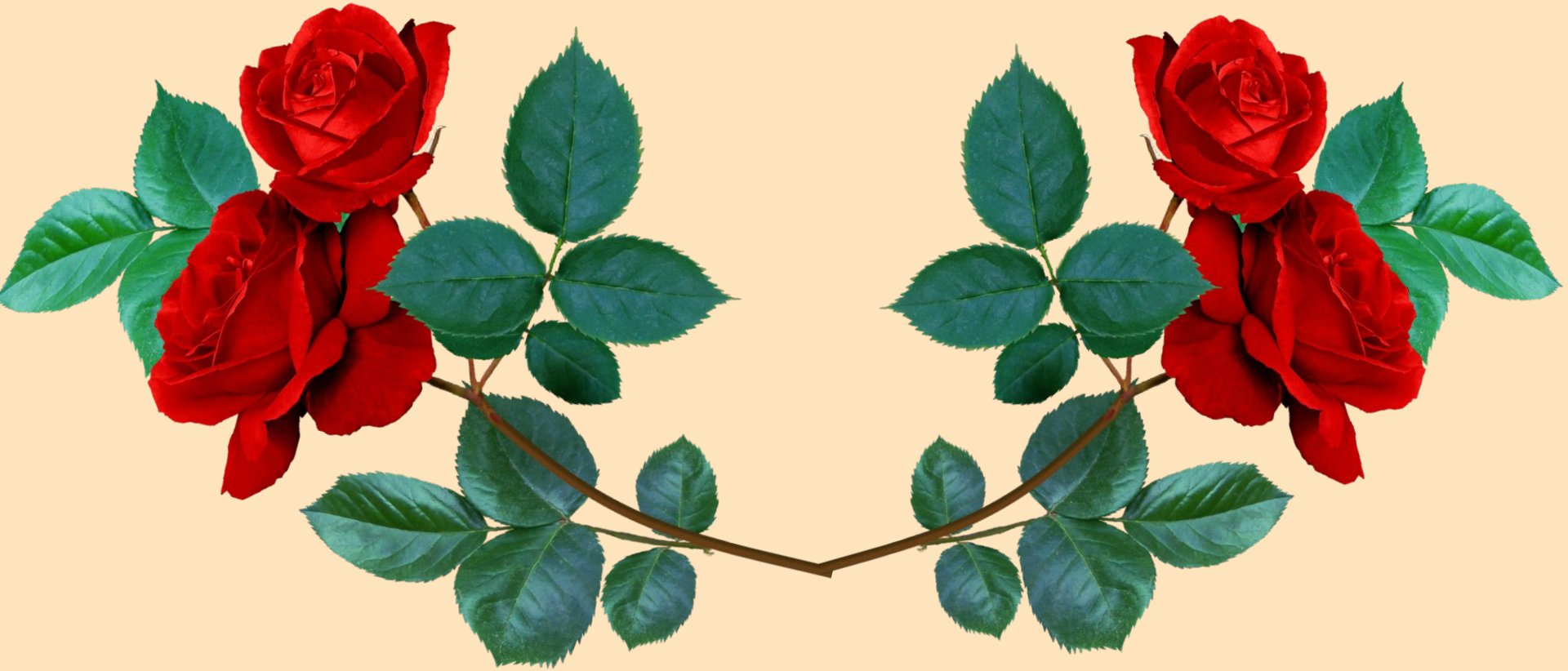
## *«Корзиночка роз»*



# ИНГРЕДИЕНТЫ:

- мука 500гр
- дрожжи сухие 2 ч. л.
- сахар 5-6 ст. л.
- масло 120гр.
- молоко 250мл.
- 1 яйцо
- соль
- абрикосовое варенье
- 2 яблока

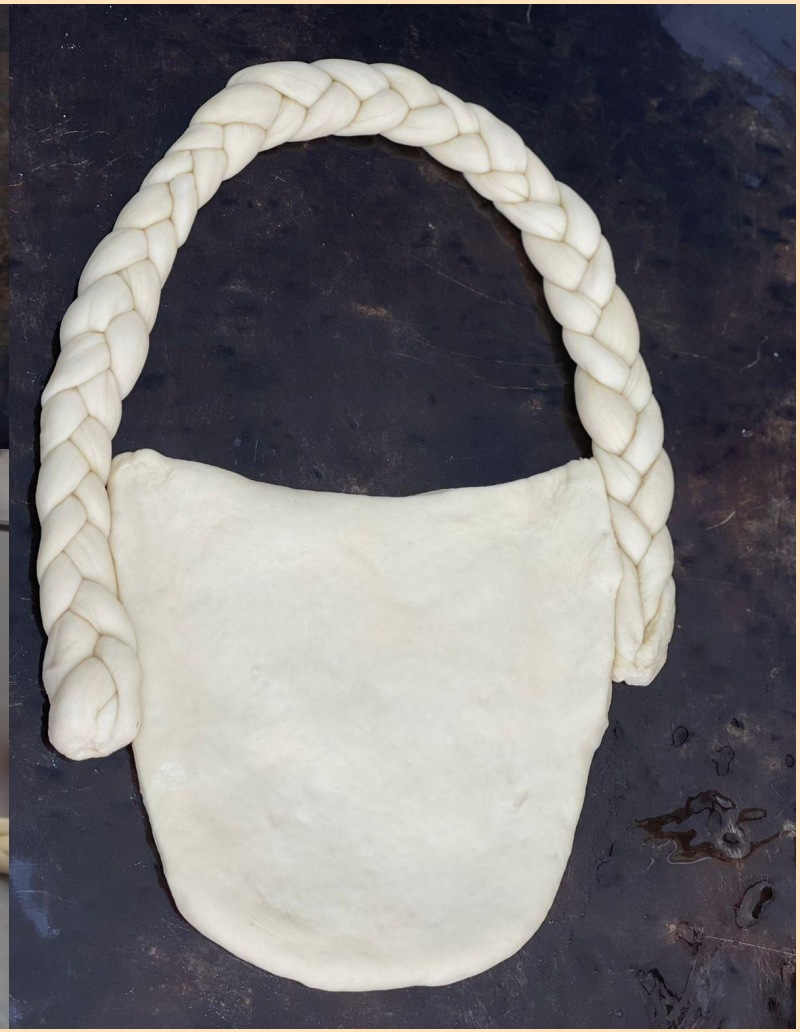
# ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



# *Замесить тесто и поставить в теплое место для подъема на 1,5 часа.*

# *Тесто раскатать и придать форму корзинки.*

***Из трех полосок сплести косу и украсить контур корзины и сделать ручку.***



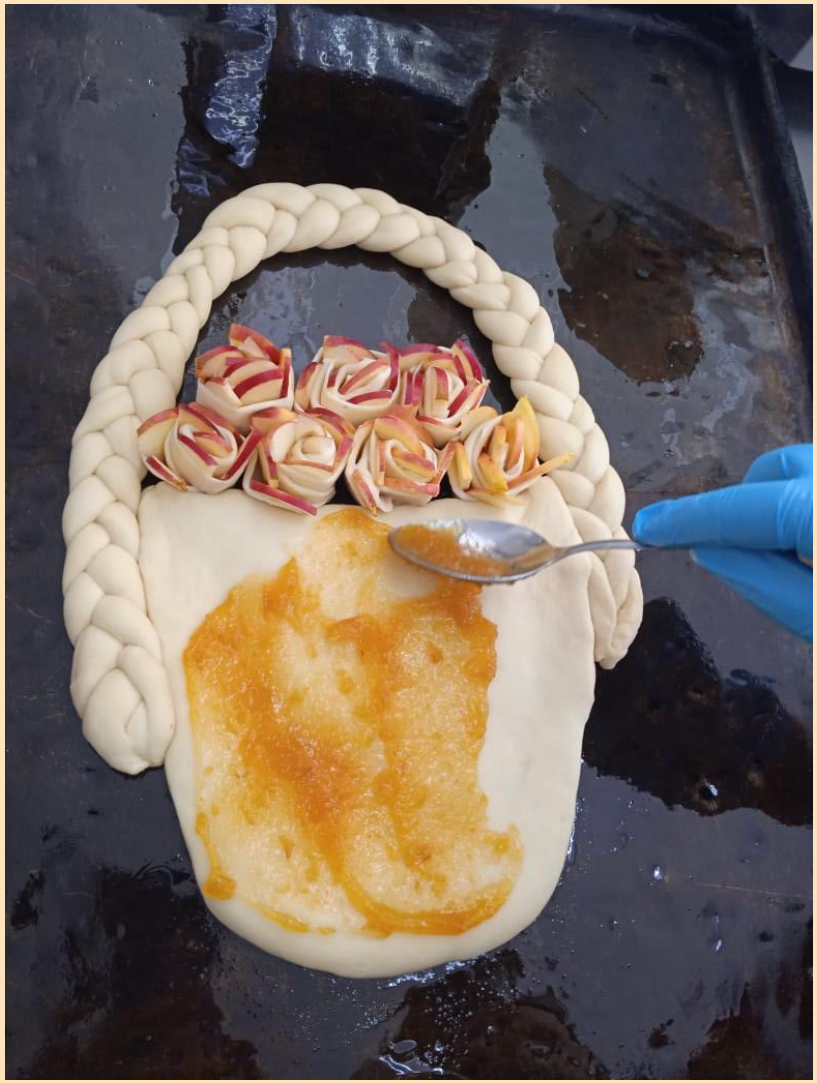
# *Тонко раскатать тесто.*

# *Накладываем дольки яблок на раскатанное тесто*

***Затем свободный край теста подгибаем на 1 см и сворачиваем рулетом, но не очень туго.***

***Лепестки розочки немного расправить.***

# *Выложить розочки и намазать вареньем корзиночку.*



# *Сверху сделать сетку из полосок теста.*

***Смазать взбитым яйцом и выпекать при 190 градусах до готовности.***

***Корзиночку смазать сливочным маслом.***

# Спасибо за внимание!