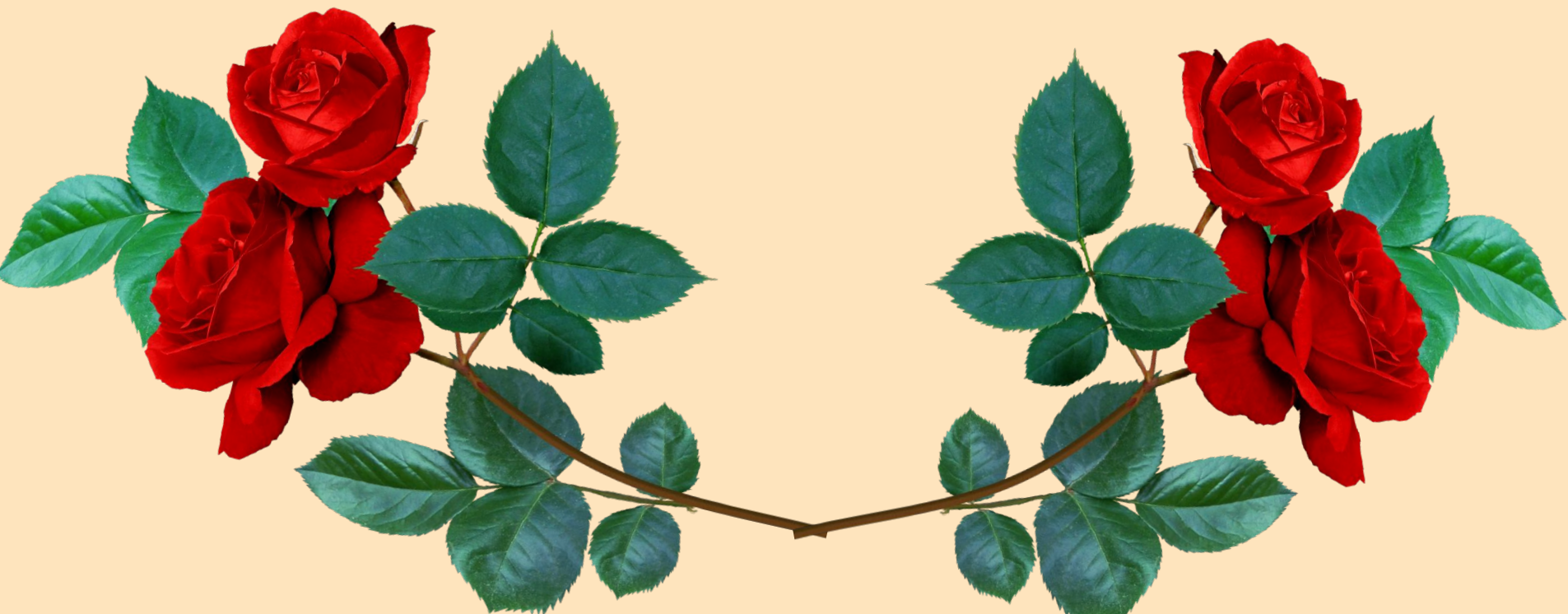


# Мастер – класс

(выпечка из теста)

*«Корзиночка роз»*



# ***ИНГРЕДИЕНТЫ:***

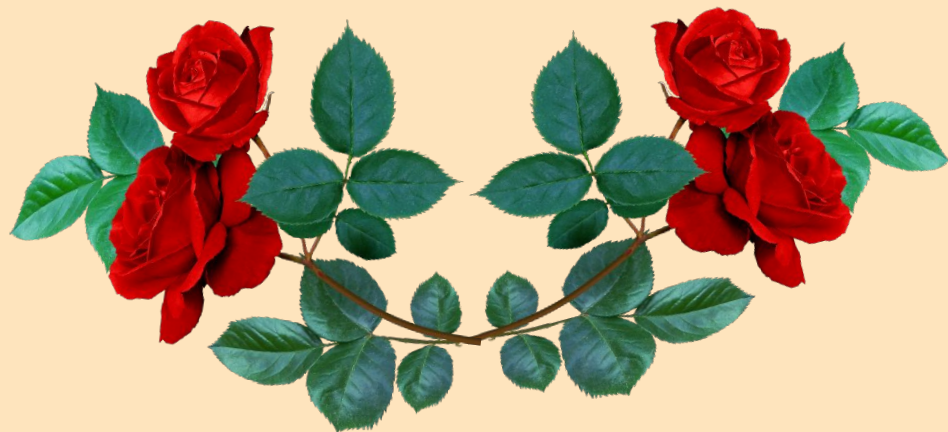
- ❖ *мука 500гр*
- ❖ *дрожжи сухие 2 ч. л.*
- ❖ *сахар 5-6 ст. л.*
- ❖ *масло 120гр.*
- ❖ *молоко 250мл.*
- ❖ *1 яйцо*
- ❖ *соль*
- ❖ *абрикосовое варенье*
- ❖ *2 яблока*



# *ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ*



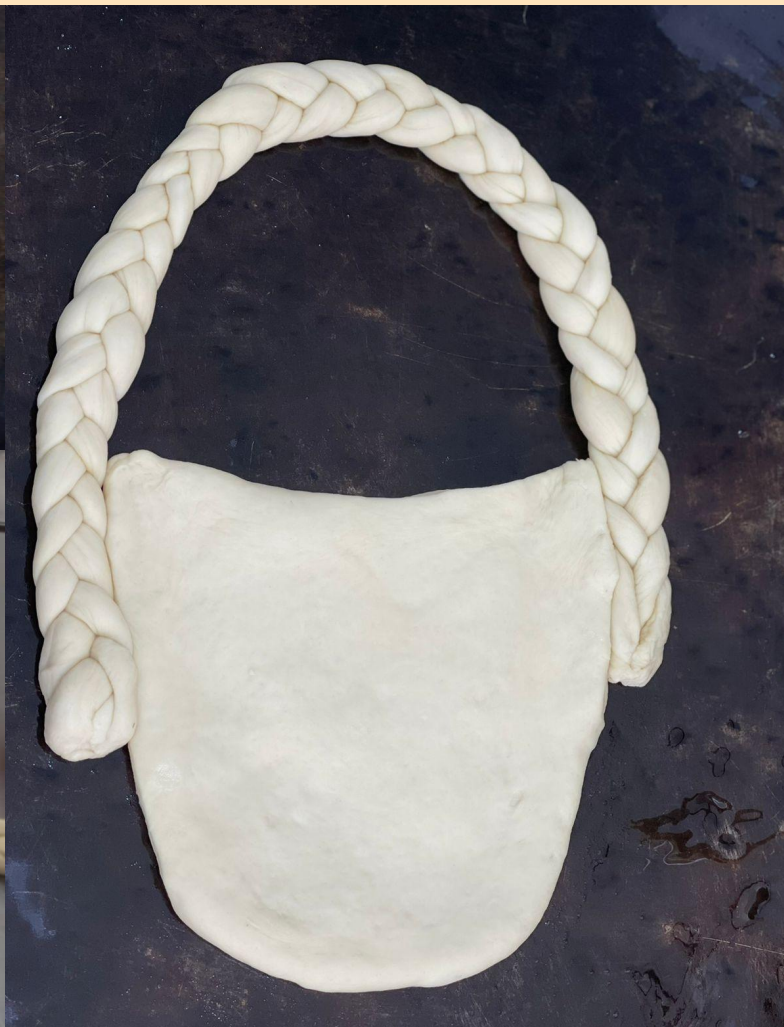
*Замесить тесто и поставить в теплое место для подъема на 1,5 часа.*



*Тесто раскатать и придать форму корзинки.*



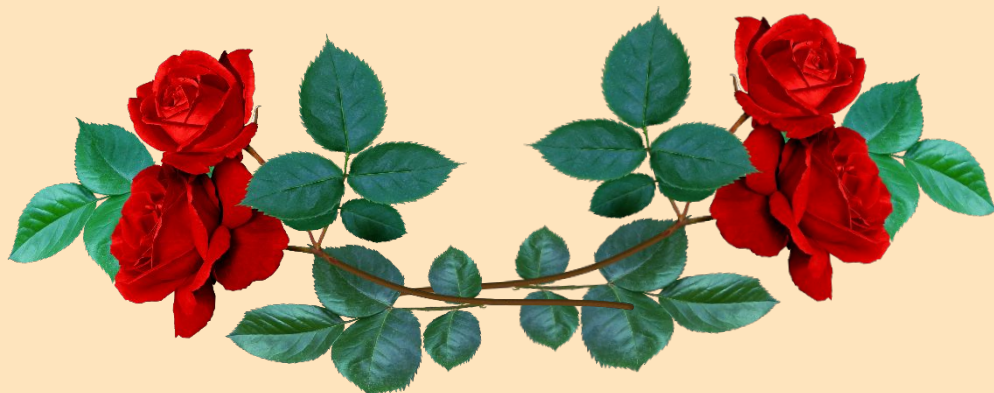
*Из трех полосок сплести косу и  
украсить контур корзины и сделать  
ручку.*



*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!**

