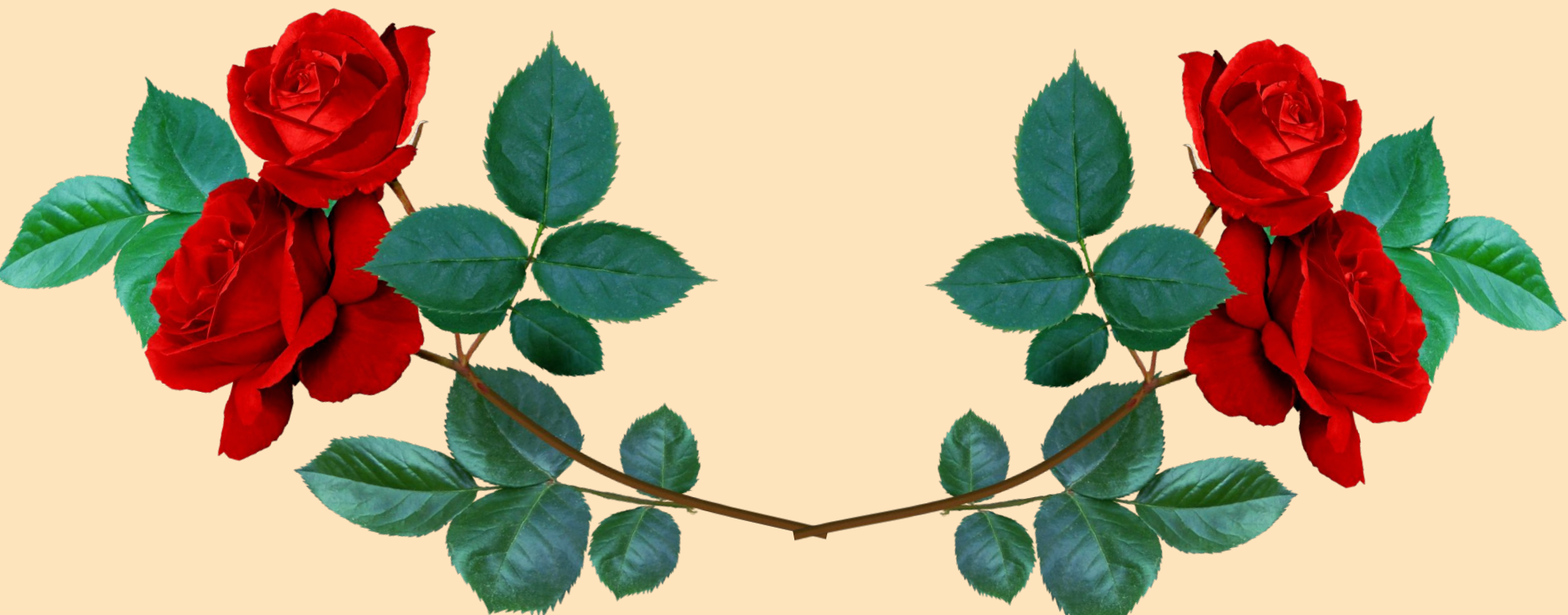


Мастер – класс

(выпечка из теста)

«Корзиночка роз»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

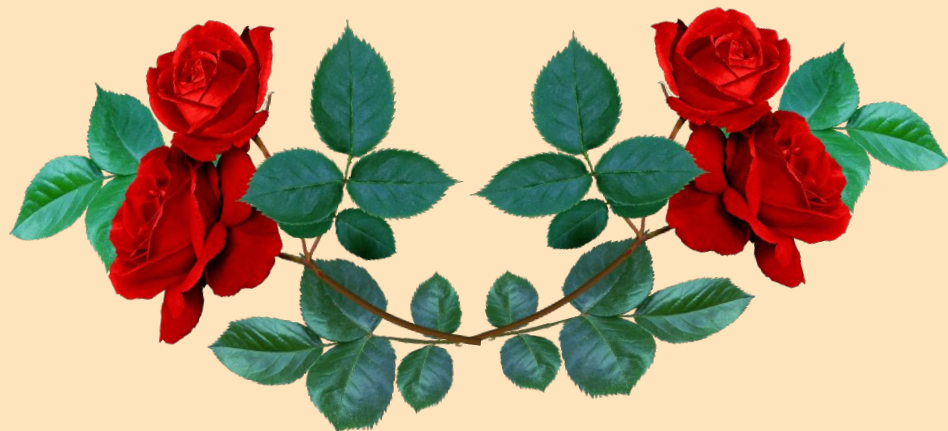
- ❖ *мука 500гр*
- ❖ *дрожжи сухие 2 ч. л.*
- ❖ *сахар 5-6 ст. л.*
- ❖ *масло 120гр.*
- ❖ *молоко 250мл.*
- ❖ *1 яйцо*
- ❖ *соль*
- ❖ *абрикосовое варенье*
- ❖ *2 яблока*



ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



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



Тесто раскатать и придать форму корзинки.



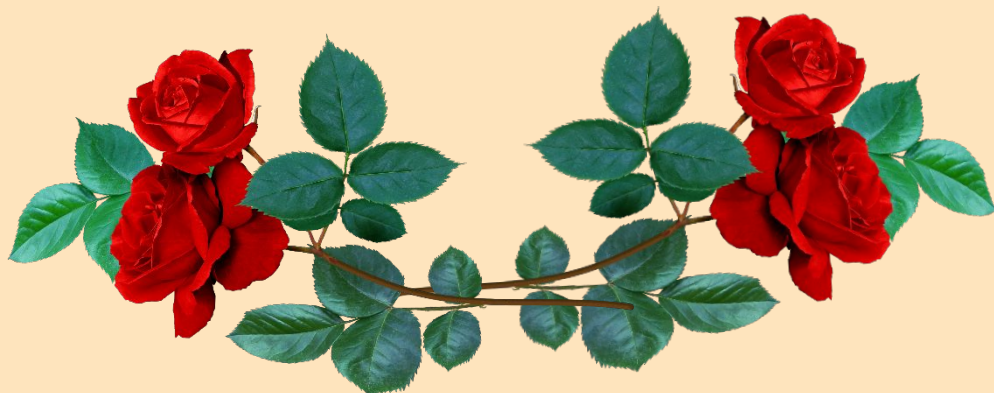
*Из трех полосок сплести косу и
украсить контур корзины и сделать
ручку.*



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!

