



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Яблочные узелочки

Elmalı Bohça



4 шт. готового слоеного теста
2 средних яблока
1 яичный белок
8 шт. печенья
½ стакана раздробленного грецкого ореха
½ стакана изюма
1 ч. л. корицы
1 ч. л. какао
Для смазывания:
1 яичный желток
1 ст. л. сахарной пудры

- # Печенье раздробить на маленькие кусочки и высыпать в чашку.
- # Добавить яичный белок, орехи, изюм, корицу и какао, месить до однородной массы.
- # Скатать из этой массы 4 шарика.
- # Яблоки очистить от кожуры, разрезать на 2 части, очистить от семечек сделав небольшую ямку.
- # В эти ямки разместить прижимая шарики из печенья.
- # Тесто слегка раскатать. На середину положить приготовленное яблоко и уголки теста залепить (узелочком), закрыв его.
- # Узелочки выложить на смазанный маслом противень, смазать желтком.
- # Готовить в разогретой до 190 градусов духовке.
- # Горячими посыпать сахарной пудрой.

Чтобы усилить вкус яблочных узелочков, можно смешать сахарную пудру с ванилином.