

Мягчайшие яблочные рулетики

Ням-ням. Сейчас я вам расскажу о... Ням-ням...Расскажу о... Ням-ням... Но вот прямо жь только что... Прямо вот тут были... Яблочные рулетики. Прямо, такие вкусные, уф. Куда подевались?



А если серьёзно, про процесс приготовления не скажу, готовились не при мне. А вот скушались очень быстро. А это показатель... У нас в семье едоки привередливые... искушённые...

#пища #яблоки #выпечка

Мягчайшие яблочные рулетики.

Ингредиенты:

Мука – 350 граммов

Сливочное масло – 200 граммов

Сметана – 200 граммов

Ванильный сахар – 1 столовая ложка

Разрыхлитель – 1 чайная ложка

Яблоки – 4 штуки

Сахар – 100 граммов

Лимонный сок – 2 столовые ложки

Изюм – горсть



Мягчайшие яблочные рулетики.

Приготовление:

Размягчённое сливочное масло, сметану и ванильный сахар хорошо перемешать.

Муку смешать с разрыхлителем и просеять.

Замешать тесто, постепенно подсыпая муку к сметанно-масляной смеси. Должно получиться мягкое, но не липнущее к рукам тесто.

Для начинки яблоки натереть на крупной терке, добавить лимонный сок, сахар и изюм.

Тесто раскатать в два прямоугольника 15x30 см. По центру каждого из них распределить начинку (яблоки предварительно процедить от сока) и завернуть сначала один край, затем

внахлест второй.

Разрезать рулеты на кусочки шириной четыре-пять сантиметров. Переложить на противень, смазанный маслом или застеленный ковриком для выпечки. Смазать яйцом.

Выпекать в разогретой до 180 градусов по Цельсию духовке до красивого румяного цвета 25-35 минут.

Рецепт найден [здесь](#).



[Яблочный пирог леди с авеню де-Бретейль](#). С каким только названием этот пирог не попадался мне на глаза: и Яблочный пирог от леди, которая продает яблоки на авеню де Бретейль (мне оно почему-то больше всех нравится); и пирог Невидимый; и Нежный яблочный пирог с карамельной корочкой; и Тысяча лепестков.

[Селёдочный салат с яблоком и сельдереем](#). Была бы селёдка в доме, будет и селёдочный салат. В этот раз с яблоком и сельдереем. Хотя сельдерей сильно честно на любителя, а я таковым не являюсь. Однако концепция гласит, что личным примером надо демонстрировать подрастающему поколению всю

полезность овощей. Так что кушай папа, кушай и нахваливай.

[Цветаевский яблочный пирог в мультиварке](#). Кулинарные предания и легенды связывают цветаевский яблочный пирог с посиделками у сестёр Цветаевых в самом начале XX века. Исторических исследований по этому вопросу я не проводил, а пирог получился вкусный и наверняка достойно поддержал в своё время творцов Серебряного века в их поисках прекрасного, оторванного от реалий мира материального.

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#), [Телеграмме](#).