Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Слойки с творогом и яблоками

10 октября 2014 08:12 · https://open-cook.ru/recipes/slojki-s-tvorogom-i-yablokami



Слойки из готового слоеного теста - это рецепт из разряда **"Гости на пороге"**, готовятся быстро и просто. А мои **слойки с творогом и яблоком** сделают ваше чаепитие очень вкусным, уютным и наполнят дом чудесным ароматом, хоть и потребуют чуть больше действий, чем Ленивый яблочный пирог.

Такая легкая и быстрая выпечка хороша для внезапных, но приятных гостей, и для выходных дней, когда хочется подольше поваляться в кровати и поменьше стоять у плиты.

Для 12 штук нужно:

- 1 пачка слоеного бездрожжевого теста (2 листа)
- 150 гр творога
- 4 ст.л. сахара
- 1 небольшое яблоко
- 1 небольшое яйцо (слегка взбить или размешать вилкой в миске)
- щепотка корицы
- 1 ч.л. лимонного сока

Тесто нужно заранее вытащить из морозилки, если оно хранилось там, чтобы оно растаяло и с ним можно было работать. Лучше сделать это минут за 15-30 до работы.

Творог размять в миске с 2 ст.л. сахара и половиной яйца. Яблоко избавить от сердцевины, можете почистить его от кожуры, мы этого делать не стали. Нарезать яблоко тонкими дольками, сложить в миску и перемешать с оставшимся сахаром, корицей и соком лимона.



Каждый пласт теста немного раскатать и нарезать на 6 квадратов.

На каждый квадрат выложить немного творога, сверху аккуратно разместить несколько яблочных долек.



Соединить углы и слепить их вместе.



Перенести **слойки** на противень и смазать оставшимся яйцом.



Отправить в духовку, разогретую до 200 градусов, примерно на 10 минут (у вас может и меньше времени занять), нужно чтобы они зарумянились.



Дать им немножко остыть, минут 5, и можно угощаться.



Вот такие красивые и очень вкусные **слойки** получаются.
Если у вас вдруг не оказалось яиц, а испечь слойки хочется (ну или вам яйца нельзя), то в начинку просто кладите творог без яйца, а смазать можно растительным или сливочным маслом.



Приятного аппетита!

Комментарии: 5

КЛАРА # 15:37 13.06.2015

СПАСИБО что ВЫ есть!!!!!! ИЗУМИТЕЛЬНО ЖЕЛАЮ ЗДОРОВЬЯ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ВСЕХ БЛАГ!

Гость # 20:21 29.10.2016

Спасибо здорово и очень вкусно и быстрое
О сильно не увлекайтесь талия вам не простит да и до диабета очень близко ешьте всладость и чтоб это приносило радость да наряды ваши были впору



Ксения # 11:11 3.11.2016

Очень вкусно и просто спасибо!!!!



Кристина # 07:20 7.04.2017

Начала читать и рецепт и подумала: блин, нет яиц, интересно, а можно ли без них... у тут в конце ответ на мой, ещё незаданный вопрос! Огромное спасибо за рецепт! Пойду готовить



katya_khavina # 11:46 12.03.2018

Очень вкусные штучки! Спасибо большущее!