

ПРОЕКТ: «Поваренная книга ВеДеДо»

Климова Екатерина Михайловна мама
Климова Егора и Климовой Марии

1. Пирожное «Розочка»
2. Домашнее любимое блюдо
3. Кондитерское изделие
4. Фотография блюда



5. Фотографии процесса изготовления блюда



Рецепт
Пирожное «Розочка»

Ингредиенты:

- Слоеное тесто
- 2 яблока
- Сахарная пудра

Приготовление:

- Слоеное тесто нарезать тонкими (8-10 см), длинными полосками
- Яблоко порезать тонкими ломтиками и перед тем, как уложить на тесто опустить в кипящую воду, чтобы яблоко стало более мягким.
- Уложить яблоко на тесто, закрутить, внизу немного прижать тесто пальцами.
- Уложить на смазанный маслом противень, и выпекать в духовке при температуре 180 градусов 20-30 минут.
- После приготовления посыпать пирожные сахарной пудрой. Приятного чаепития.

24 марта 2013 год.