Песочное печенье с яблочной начинкой

Добавил(а) Оля
28.06.16 18:48 - Последнее обновление 28.06.16 19:29

Песочное печенье с яблочной начинкой.Это очень простой рецепт и лёгкий в приготовлении. Пе





Продукты для рецепта

- Сахар - 150 мл.
- Яйцо - 3 шт., ванилин 1 гр.
- Масло слив. - 180 гр., мука - 3-4 ст.
- Соль - 0,5 ч.л., разрыхлитель - 1 ч.л.
- **Для начинки**
- Яблоки - 3 шт.
- Сахар - 50 гр.
- Муки - 2-3 ст.л.



Масло трём на крупной тёрке, добавляем сахар, соль, разрыхлитель.

Хорошо растираем вилкой.



Добавляем яйца. Перемешиваем вилкой.

Добавляем муку, замешиваем тесто.



Тесто должно получиться мягким, эластичным, не прилипать к рукам.

Тесто разделяем на две части, убираем в морозильную камеру на 20 минут.



Готовим начинку:

Яблоки чистим от кожуры и семян, трём на крупной тёрке. Добавляем сахар и муку. Хорошо пере



Одну часть теста раскатываем толщиной 5-6 мм



Выкладываем начинку.



Сверху трём на крупной тёрке вторую часть теста. Выпекаем в разогретой до 180 градусов духо



Нарезаем горячий пирог небольшими кусочками и сразу снимаем с противня, пока не остыло.

Приятного аппетита!!!