



Состав:

200-250 г готового слоеного теста

2 яблока среднего размера

3-4 ст.л. коричневого сахара (с горкой)

молотая корица – по вкусу

1 яйцо

Рецепт рулета с яблоками из слоеного теста:

Готовое слоеное тесто раскатать в виде прямоугольника. Толщина теста должна быть 2-3 мм.

Для приготовления начинки промыть яблоки, очистить их от кожуры и нарезать* мелкими кубиками (размером 3-5 мм). Порезанные яблоки посыпать коричневым сахаром, добавить молотую корицу и перемешать.

Приготовленную начинку выложить на раскатанное тесто и распределить по нему ровным слоем.

Рулет аккуратно свернуть, выложить на противень и поместить в предварительно разогретую до 200 градусов духовку. Выпекать в течение 15-17 минут. Затем взбить яйцо, смазать им рулет и оставить в духовке еще на 5-7 минут.

* Использовать терку не рекомендуется, поскольку в этом случае получится слишком много яблочного сока и рулет будет "мокрым".

Приятного аппетита!