

Мне захотелось найти какой-нибудь необычный зимний десерт, приготовление которого не займёт много времени. И тут я придумал превратить классический яблочный штрудель в небольшой пирожок.

Важно, чтобы основа осталась хрустящей, иначе пропадёт главная идея этого рецепта. Вполне можно использовать покупное тесто.

Я вам рекомендую заморозить пироги сырыми, а потом испечь их когда захотите.

Ингредиенты для теста (4 порции):

- 500 г муки
- 25 г дрожжей
- 275 г воды
- щепотка соли
- щепотка сахара

Приготовление:

Перемешать все ингредиенты до однородного теста. Оставить подойти в тёплом месте. После чего хорошо вымесить его. Тонко раскатать на бумаге для выпечки и вырезать кружочки. Затем выпекать их при температуре 180 градусов в течение пяти минут, тесто не должно на-

чать румяниться.

Ингредиенты для яблочных пирожков:

- 2 зелёных яблока (очистить от кожуры и вырезать сердцевину)
- 250 г Crème Fraîche (похоже на 30% сметану)
- 100 г белого сахара
- ваниль
- корица
- цедра лайма
- 4 ст. л. абрикосового варенья



коричневый сахар

Дополнительное оборудование:

- газовая горелка для карамелизации

Приготовление:

Перемешать Crème Fraîche с сахаром, ва-

Сладкие хрустящие медальоны

Вариант классического штруделя: яблочные пирожки



Сырой пирог можно заморозить и испечь при случае. Фото: П. Лосано

нилью и корицей.

Затем намазать этим кремом заранее подготовленные кружки из теста.

Яблоки нарезать дольками и выложить в форме круга на тесто.

Выпекать при температуре 180 градусов в течение 10 минут (в зависимости от величины медальонов) до золотистого цвета. В заключение, намазать вареньем, посыпать коричневым сахаром и обжечь сверху.

Автор рецепта – директор и шеф-повар Группы «Тристан» в Пуэрто-Портальс.

Напрямую от подрядчика, без комиссии. Вся документация на немецком языке. www.cotesa-mallorca.com Кроме того, предлагаются квартиры, дома, участки.



Апартаменты Zafiro Cala Millor



Квартира с 2 или 3 спальнями 2 ванных, распол. рядом со спальнями жилая площадь – 104-157 кв. м, большие балконы пентхаузы с террасой на крыше, центральное газовое отопление, кондиционер, лифт, сад, гараж дом 1 – готов к заселению, 2 квартиры дом 2 – готов к заселению, 4 квартиры дом 3 – предварительный срск сдачи – февраль-2013

Цена: с 220 тыс. евро, в цену включены парковочное место, кладовая, возможна покупка в рассрочку

Апартаменты Opera Cala Millor

Расположены в 100 м от пляжа. Закрытая территория, все дома – на южной стороне, тихое место, центральное газовое отопление, кондиционер, лифт, парковочное место и кладовая включены в цену. В доме «Моцарт» на продажу выставлена квартира на 4-м этаже. 71,9 кв.м + балкон 20,9 кв.м. Цена: 189 тыс. евро Дом «Тоска» в стадии строительства – квартиры с 1, 2 и 3 спальнями. Цена: от 199 тыс. евро (возможна покупка в рассрочку). Условия покупки в рассрочку – на нашей странице.



Цена: с 189 тыс. евро, вкл. кладовую и парковочное место, возможна покупка в рассрочку.

Подробная информация www.cotesa-mallorca.com

Снять можно сейчас, а купить позже. Мы воплотим это в реальность. Информация по телефону: 971-587-520



RANGE ROVER SPORT
Бодрость духа
58.900€
landroversales/rangeroversport



RANGE ROVER SPORT SDV6 SE 255CV

В Range Rover Sport объединились элегантность и динамика. Новая восьмиступенчатая адаптированная автоматическая коробка передач с ротативным селектором и рулевые лепестки для переключения передач, multifunctionальное рулевое управление, система динамического контроля устойчивости, электрическое открытие и закрытие багажного отделения, кожаный салон, фары коаксон, навигатор премиум-класса с сенсорным экраном, аудиосистема Hi-Line 380 Вт с системой Bluetooth, 2 USB-разъёма, пневмоподвеска всех колёс и системой адаптации к дорожным условиям Terrain Response, электронный ручной тормоз, задний парк-контроль и множество других характеристик.

QUALITY CENTER

C/ Ferritizants nº 2
Индустриальный район San Valentí
071 29 22 80 www.qualitycenter.es
Palma de Mallorca



РАСХОД ТОПЛИВА С 8,8 л / 100 км, ЭМИССИЯ CO2 230 г / км