



Яблочно-свекольные пирожки



Ингредиенты

°Свекла в кубиках "На пару"	1 банка (300г)
°Сахар	1 ст. л.
°Яблоко	2 шт.
°Молоко 3,5%	250 мл
°Яйцо куриное	1 шт.
°Масло сливочное	200 г
°Сахар коричневый	2 ст. л.
°Мука пшеничная высший сорт	600 г
°Дрожжи сухие быстросействующие	11 г
°Соль	1/2 ч. л.

Способ приготовления:



40 мин



6 порции



262 ккал

1. Растопите на водяной бане масло.

2. Молоко вскипятите и добавьте к маслу. Молочно-масляная смесь должна быть теплой.

3. В кастрюлю к молоку просейте муку с солью. Добавьте дрожжи и сахар. Замесите тесто. Оно должно получиться мягким.

4. Для начинки: яблоки почистите и нарежьте кубиками, добавьте свеклу. Слегка присыпьте коричневым сахаром.

5. Стол слегка присыпьте мукой. Раскатайте тесто.

6. Вырежьте формой кружок для пирожка, выложите начинку, защипните. Пирожки лучше делать небольшими по размеру.

7. Для глянцевої поверхности смажьте яйцом перед выпечкой.

8. Выпекайте при 180 градусах 25-30 минут до золотистого цвета.



Совет

В начинку можно добавить корицу или орехи.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>