

Имбирные слойки

2011-12-25 23:16:20



Эти рождественские слойки готовятся элементарно, но вы очень удивитесь их потрясающему вкусу с восхитительным ароматом имбиря!

Нам понадобится: 2 пласта слоёного дрожжевого теста примерно 300 г сухофруктов (чернослив, вяленые лимоны и мандарины, курага, финики и т.д.) 2 яблока около 3 см. корня имбиря

Сахар я не добавляла, потому что яблоки и сухофрукты были сладкими. Тесто немного раскатываем в одном направлении, чтобы не нарушить слои, и нарезаем его ножом для пиццы на небольшие равные квадраты.

Яблоко нарезаем тонкими дольками. Сухофрукты и имбирь измельчаем в блендере.

Кладём в центр квадратиков по паре долек яблока и по 1 столовой ложке смеси из сухофруктов и имбиря. Залепляем сверху уголки.

Запекаем 15 минут при 180°С и готово!!!

При желании до выпечки можно слегка смазать слойки водой и присыпать сахаром.

Кстати, я очень люблю имбирный чай и в эти предпраздничные дни пью его постоянно, это очень вкусно и полезно! А недавно в гости ко мне приезжала подруга и приготовила невероятно вкусный [кофе с имбирем](#), а я даже не знала, что существует такой рецепт. Я уже заметила, что такой кофе бодрит намного сильнее обычного кофе, так что обязательно попробуйте!

Приятного аппетита!

© www.njama.ru