

Пирожки с тыквой и яблоком

2011-07-06 21:36:09



Рецепт прошлогодний, но скоро начнётся долгожданный сезон тыквы и он вам очень пригодится!*

Нам понадобится:

Для теста:

1 стакан воды или молока

20 г. свежих дрожжей

3-4 стакана муки (сколько возьмёт тесто)

1 яйцо

4 ст.л. сливочного или растительного масла

0,5 стакана сахара

1/4 ч. л. соли **Для начинки:** 300 г. тыквы 3 крупных яблока 0,5 ст. сахара небольшой кусочек сливочного масла

щепотка корицы (по желанию)

немного лимонного сока

В тёплом молоке/воде разводим 1 ст.л. сахара и дрожжи, оставляем на 10 минут, до поднятия шапочки.

Яйца слегка взбиваем вилкой с солью и сахаром, продолжая взбивать вводим дрожжи и начинаем просеивать муку, в самом конце вводим растопленное сливочное или растительное масло и месим до однородности. Присыпаем тесто мукой, накрываем полотенцем и убираем в тёплое место. Через полчаса примаинаем и оставляем ещё на полчаса.

Тем временем делаем начинку: от тыквы отрезаем нужный кусочек и кладём его на пару минут в микроволновку, так кожица легко отойдёт от тыквы. Очищаем и нарезаем небольшими кубиками. Яблоко тоже чистим и нарезаем такими же кубиками, сразу сбрызгиваем лимонным соком, чтобы кусочки не потемнели.

В сотейнике растапливаем кусочек сливочного масла с сахаром и выкладываем туда яблоки с тыквой, тушим до мягкости, в конце добавляем корицу.



Готовим вместе с Нямой

Пирожки с тыквой и яблоком

Формируем пирожки с 1 ст.л. начинки, укладываем их на противень, накрываем полотенцем и оставляем ещё на полчаса.



После чего смазываем взбитым яйцом или молоком, или растопленным растительным маслом и выпекаем при 180°C - 30 минут.

Приятного аппетита!!!

© www.njama.ru