



Apple pastries

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Час	15 хв
готування	
Порції	8
Прилад	Combair-Steam SL з 2015 року

Preparation

2 rolls of puff pastry

4 apples

50 g sugar

Розігріти робочу камеру до 200 °C Гаряче повітря + зволожуюча пара

Cut each sheet of puff pastry into eight equal-sized rectangles. Brush eight of the rectangles with a little water and place another rectangle on top of each one. Place the rectangles on two lined baking trays.

Peel, quarter and core the apples, then cut the quarters into thin slices. Arrange the slices of apple on top of the puff pastry in an overlapping fashion, leaving a 1 cm border from the edge.

Put the baking trays into the preheated cooking space. Bake.

Засунути деко

Гаряче повітря + зволожуюча пара 200 °C протягом 15 хв

Акcesуари

2 baking trays

Додаткова інформація

Складено 11.12.2019

