



Маленькие яблочные пироги

Слоёные пирожки с яблоками, корицей, имбирём и фисташками. Подаются со взбитыми сливками.

 15 мин

Ингредиенты

Яблоки — 2 шт
Корица молотая — 1 ч. л.
Имбирь молотый — 1 ч. л.
Сахар — 2 ст. л.
Слоёное тесто — 1 пласт

Фисташки — 50 г
Яйцо — 1 шт
Сливки (33–35%) — 200 мл
Стручок ванили — ½ шт
Мёд — 2 ст. л.

Приготовление

1. Яблоки нарежьте мелкими кубиками. Фисташки крупно порубите. Яйцо слегка взбейте. Из половинки стручка ванили удалите семена.
2. В миске смешайте яблоки, корицу, имбирь и сахар.
3. Тесто нарежьте на 6 квадратов. С каждой стороны квадрата сделайте надрезы, чтобы получились тонкие полоски, а середина осталась целой.
4. В середину каждого квадрата выложите полоску из яблочной начинки, посыпьте фисташками. Загните полоски теста крест-накрест поверх начинки.
5. Вырежьте из бумаги для выпечки кусочки по размеру каждого пирожка.
6. Выложите пирожки на бумагу в чашу аэрогриля (по 3–4 штуки за раз). Смажьте их желтком и посыпьте оставшимися фисташками.
7. Готовьте 15 минут на программе «Выпечка» (175 °C) до золотистого цвета.
8. Тем временем взбейте сливки с ванильными семенами и мёдом до густоты.
9. Подавайте пироги с взбитыми сливками.