



© Ferrero, 2017

ЛЕПЕШКА С ЯБЛОКАМИ, СЛАДКОЙ КРОШКОЙ И NUTELLA®

ПИЦЦА / СЭНДВИЧИ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ОБЕД | УЖИН | КРУГЛЫЙ ГОД

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 | 🍽️🍽️🍽️

Количество порций: 8.

Порция: 1 кусок

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 овальная лепешка, 30,5 x 12,5 см
- 4 яблока среднего размера
- 100 г пшеничной муки
- 4 г соли
- 40 г сахара
- 90 г несоленого сливочного масла

- 170 г пасты Nutella®

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очистите и нарежьте яблоки, отложите в сторону.

Смешайте муку, сахар и соль, добавьте нарезанное небольшими кусочками сливочное масло, разотрите в крошку.

Потушите яблоки с добавлением сливочного масла и сахара. Когда они карамелизуются, снимите с огня и остудите.

Уложите яблоки на лепешку и посыпьте сверху приготовленную крошку.

Выпекайте при температуре 180 °С около 20 минут до золотистой корочки.

Нарежьте на 8 порций, которые удобно распределить среди гостей.

Украсьте пастой Nutella®.

При желании можно подавать с шариком мороженого.