



Ден 1: галет с ябълки

Новини | Спорт и здраве | на 01.12.2023 07:00 | от Зорница Христова

Защо говорим за това?

За да ни е сладък декември!

Тази година искаме да ти предложим по-особен коледен календар - с лесни рецепти, които можеш да приготвиш и ти. За някои ще ти трябва помощ от възрастни. Това е, за да не се порежеш или изгориш. Но най-важните неща ще свършиш самостоятелно!



Галет с ябълки

Задължителни съставки:

За пълнката:

- ябълки (4-5)
- захар (около 10 лъжици)
- канела (една супена лъжица)

По избор можеш да добавиш още:

- орехи (100 г или половин чаша)
- стафиди (100 г или половин чаша)
- други плодове

За тестото:

1 малко пакетче масло (125 g)
2 чаши брашно
1 чаена лъжичка сол
няколко лъжици студена вода

Съставките на тестото разбъркай, докато стане "на трохи". Добре е предварително да нарежеш маслото на малки късчета. Разбиването може да стане и с миксер. Първо маслото, брашното и солта. После добави постепенно вода, докато заприлича на тесто, което да можеш да месиш. Постарай се да го оформиш на топка, увий го в найлонова торбичка и го остави в хладилника за около половин час. Междувременно пригответи плънката.

Плънка:

Обели ябълките. Нарежи ги на парчета. Махни сърцевината със семките. Сложи ги в купа. Добави захарта и канелата, както и допълнителните съставки по избор.

Когато е минал половин час, включи фурната. Извади тестото от хладилника. Сложи го върху хартия за печене, поръси го с брашно и го разточи колкото можеш по-тънко. Сложи от плънката по средата му. Нека остават 2-3 пръста до края. Завий тези краища навътре върху плънката. Можеш леко да наръсиш и тях със захар и канела.

Пече се за десетина минутки в силна фурна, но помоли наличния възрастен да ти помогне да следиш какво става.

Вкусно е и така, но още по-хубаво е с топка сладолед.

Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:
[/book/3535-vkusen-koleden-kalendar-galet-s-yabalki](https://book/3535-vkusen-koleden-kalendar-galet-s-yabalki)

Сканирай този QR-код и влез директно във въпросника ->

©"Вижте" е издание на Фондация Гутенберг 3.0. Всички права са запазени

