



Мини пайове с пълнеж от ябълков щрудел на пръчка

⌚ 60–80 Минути 

Подготовка

Съставки за

♦ = Kotányi Produkte

20 броя мини пая

600 g	Пшенично брашно
400 g	Масло (меко)
1 бр.	Яйце
150 g	Кристална захар
2 бр.	Жълтъци
1 бр.	Лимон
20 бр.	Дървени шишчета

За пълнежа

4 бр.	Ябълки
2 с.л.	Лимонов сок
2 с.л.	♦ Канела на прах
2 с.л.	Карамелен сироп

- 1 Омесете тесто с яйцата, жълтъците, брашното, маслото и захарта. Настържете кората на лимона и я добавете към тестото.
- 2 Увийте тестото в прозрачно фолио и го приберете в хладилника за около 20 минути, докато подготвите пълнежа.
- 3 Обелете ябълките и ги нарежете на четвъртинки, след това на ситно. Овкусете с лимоновия сок, канелата и карамеления сироп.
- 4 Набрашнете кухненския плот и разточете тестото тънко. Нарежете тестото с формички за курабийки или стъклена чаша. Подгответе по две от всяка форма, за да ги залепите после заедно.
- 5 Поставете половината формички върху тава покрита с хартия за печене. Сложете около 1 с.л. от пълнежа посредата на всяка и дървено шишче накрая. Отгоре сложете другата формичка и притиснете краищата с вилница.
- 6 Опечете в предварително загрята фурна на 180°C за 20-25 минути на средно ниво.

