



**С 5 ЛЕТ**

ПОМОЩЬ  
ВЗРОСЛОГО

**МАСТЕР-КЛАСС  
ПОДГОТОВИЛА**



**НЕЧУНАЕВА**  
Светлана Анатольевна,  
учитель технологии,  
педагог дополнительного  
образования, г. Москва

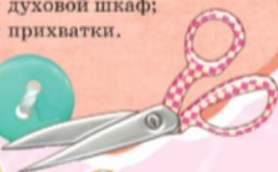
**МАСТЕР-КЛАСС  
ПРОВОДИТ**

Владислава  
**КОРЗНИКОВА**,  
5 лет



**НАМ ПОНАДОБЯТСЯ:**

- ★ слоёное бездрожжевое тесто — 1 упаковка;
- ★ красные яблоки — 2–3 шт.;
- ★ сахарный песок — 1–2 столовые ложки;
- ★ варенье или джем — 2 столовые ложки;
- ★ нож;
- ★ лопатка;
- ★ разделочная доска;
- ★ микроволновая печь;
- ★ духовой шкаф;
- ★ прихватки.



## ЯБЛОЧНЫЕ РОЗЫ

Сладкие яблочные розы непременно удивят ваших гостей. А сил и времени на их приготовление нужно совсем не много!



1



2

Тщательно моем и разрезаем яблоки пополам, удаляем серединку с семенами. Разрезаем половинки яблок на дольки толщиной 3–4 мм. Дольки яблок складываем в миску и ставим в микроволновую печь на 1,5 минуты.



При работе с ножом, духовым шкафом и электроприборами соблюдайте **ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОЙ РАБОТЫ!**



3

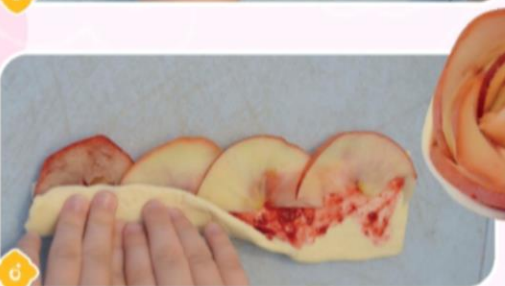


4



5

Тесто вынимаем из пакета, раскладываем на разделочной доске и разрезаем на полоски шириной 4–5 см. Полоску теста слегка вытягиваем в длину, смазываем верхнюю половину джемом или вареньем. На смазанную поверхность раскладываем дольки яблок так, чтобы один кончик перекрывался последующей долькой. Тогда лепестки розы будут выглядеть изящней.



6

Не смазанным краем полоски закрываем ровные края яблочных долек.



7

Закручиваем полоску с дольками «рулетиком», чтобы получилась розочка.



8

Делаем розочки из всех нарезанных полосок теста, ставим их на смазанный маслом противень и выпекаем в духовом шкафу до золотистого цвета теста (примерно 30–35 минут при температуре 200 градусов).

Готовые розочки снимаем с противня лопаткой, перекладываем на тарелку, посыпаем сверху чуть-чуть сахарным песком, украшаем (по желанию) листочками мяты.



9