



Тортилья — яблочный пирог

Визуальный рецепт
от DAREBEE

© darebee.net

2 яблока
2 чашки ~ 400 мл воды
1 ст.л рисовой муки
2 лепешки тортилья

ВАРИАНТЫ: добавьте ¼ ч.л корицы и
2 ст.л кленового сиропа.

2 ПОРЦИИ

ИНСТРУКЦИЯ

1. Мелко нарежьте яблоки. Переложите их в небольшую кастрюлю и залейте 1 стаканом воды. Добавьте корицу и кленовый сироп, если используете. Варите на сильном огне до полной готовности яблок.

2. Растворите рисовую муку в 1 стакане воды и добавьте к яблокам. Хорошо перемешайте и варите еще 2 минуты.

3. Выложите ½ яблочной смеси на лепешку. Повторите со второй. Сложите вдвое.

4. Обжарьте или запеките лепешки по 2 минуты с каждой стороны, пока они не подрумянятся. Разрежьте на две части и подавайте горячими.

1



2



3



4

