

□□□□ □□□□ □□□□□□□□□□□□ □□□□
□□□□□□ □□□□□ □ □□□□□ □□□□□
□□□□□□

□□□□□□□ □□□ □□□□□ □□□□□ □□□ □□□□□□□□□
□□□□□□□ □□□□□ □□□□□ □□□□□ □.□ □□□□□ □□□ □□□
□□□□□ □□□□□ □□□□□ □□□□□ □□ □□□□□□ □□□□□
□□□□□ □□□□□□□ □□□□□ □□.□ □□□ □ □□□□□

□□□□□ □□□□□□□ □□□□□ □□□□□ ‘□□□□□’ □□□
□□□□□□□□□ □□□□□ □□□□□ □□ □□ □□ □□ □□ □□
□□□□□ □□□□□ □□□□□□□ □□□□□ □□□□□ □□□□□
□□□□□ □□□ □□□□□

□□□□□□□ □□□□□ □□□□□ □□□□□□□□□□ (□□□□) □□□□ □□□
□ □□□□□ □□□□□ □□□□□ □□□□□ □□□□□ □□□□□ □ □□□□
□□□□□

□□□□ □□□ □ □□□□□ □□□ □□□□□□□□ □□ □□□□ □□□□
□□□□□□□ □□□ □□□ □□□□□□□ □□□ □□□□□□□ □□ □□
□□□□□ □ □ □□□□□□ □□□□□, □ □□□□□ □□□□ □□□
□□□□□ □□□ □□□ □□□ □□□ □□□□□□□□□□ □□□□□ □
□□□□□ □□□□□□ □□□□□□ □□□ □□□□□□ □ □□□□□□
□□□□□□

□□□□□□ □□□ □□□□□ □□□ □□□ □□□□ □□□ □□□
□□□ □□□□□ □□□ □□□ □□□□□□□□ □□□□ □ □□□□□□□□□
□□□□□□

□□□□□□□□□□

□□□□□

□□□□□□

□□□□□□□□□

□□□□

□□

□□□□

□□□□

Любимые мамины пирожные с яблоками и корицей, которые я люблю с детства, я не могу представить свою жизнь без них. Я всегда готовлю эти пирожные на праздники и торжества, чтобы поделиться радостью с близкими и друзьями.

Пирожные состоят из теста, яблочного начинения и корицевого крема. Тесто для пирожных я делаю из муки, соли, яиц и масла. Яблочное начинение готовлю из яблок, сахара, корицы и сливочного масла. Корицевый крем изготавливаю из сливок, сахара и корицы. Все ингредиенты должны быть свежими и качественными.

Пирожные получаются очень вкусными, ароматными и нежными. Я всегда добавляю в тесто немного соли, чтобы оно было более эластичным. Яблочное начинение я делаю из яблок, сахара, корицы и сливочного масла.

Пирожные получаются очень вкусными, ароматными и нежными. Я всегда добавляю в тесто немного соли, чтобы оно было более эластичным. Яблочное начинение я делаю из яблок, сахара, корицы и сливочного масла.

Пирожные получаются очень вкусными, ароматными и нежными. Я всегда добавляю в тесто немного соли, чтобы оно было более эластичным. Яблочное начинение я делаю из яблок, сахара, корицы и сливочного масла.