



przepisy.pl


Ciasteczka półfrancuskie serowe z jabłkami i cynamonem



Składniki:

- mąka pszenna - 250 gramów
- ser biały - 250 gramów
- jajko - 1 sztuka
- margaryna - 250 gramów
- jabłka - 500 gramów
- cynamon - 5 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 90 minut  8 osób  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Ser biały zmielić w maszynie. Mąkę przesiać na blat dodać do niej wcześniej zmielony ser. Połączyć ze sobą składniki. Dodać margarynę i posiekać wszystko. Po posiekaniu na drobno dodać jajo i ugnieść ciasto po wyrobieniu odłożyć ciasto na ok godzinę do lodówki.
2. Posypać blat nie dużą ilością mąki. Położyć ciasto i zacząć wałkować, uważając na to by ciasto nie było zbyt cienkie. Powycinać z ciasta kwadraty o boku 8 cm na środku kwadracików położyć jabłka, wcześniej pokrojone w kosteczkę oraz połączone z cynamonem. Kwadraciki złożyć na pół sklejjąc boki.
3. Ciasteczka ułożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Górę ciasteczek posmarować jajem i piec na złoty kolor w temperaturze 240 stopni. Smacznego;)

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl