





# Ciastka z jabłkami

przepisy.pl



## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 4 szklanki
- żółtka - 4 sztuki
- drożdże - 100 gramów
- jabłka - 1 kilogram
- śmietana - 250 mililitrów

 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 stop. °C 

## Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozpuścić w śmietanie.
2. Jabłka obrać i pokroić na ósemki.
3. Z resztę składników wyłożyć na stolnicę dodać śmietanę z drożdżami, zagnieść ciasto.
4. Włożyć do lodówki na ok 20 min.
5. Potem rozwałkować na gr. 0,5 cm. i kroić na kwadraty 5x5 cm po środku położyć część jabłka ,złożyć po przekątnej na trójkąt.Piec na złoty kolor.
6. Gotowe ciastka można posmarować lukrem. LUKIER: ok 250 g cukru pudru, szczypta kwasu cytrynowego (ale nie soku z cytryny) odrobina gorącej wody. Lukier robimy na etapy (po trochu) bo ciastka trzeba smarować lukrem gorące.Gęstość lukru jak śmietana.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)