





Jabłko w kruchym cieście

przepisy.pl



Składniki:

- mąka - 1.75 szklanek
- cukier - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- jabłko - 2 sztuki
- konfitura - 1 opakowanie
- cukier puder do dekoracji - 1 unit

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  200 °C 

Sposób przygotowania:

1. Z mąki, Kasi, cukru, cukru waniliowego i jaja zagnieść ciasto na stolnicy.
2. Rozwałkować.
3. Z ciasta wycinać duże kwadraty tak żeby zwinąć połowę jabłka. Wydrążone połówki jabłka kłaść na kwadraty, ułożyć konfiturę.
4. Wszystkie rogi ciasta zwinąć do środka wydrążenia, delikatnie zlepić i ułożyć na blaszce. Piec na złoty kolor. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.

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