




przepisy.pl

## kruche babeczki z jabłkiem i cynamonem



### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- mąka krupczatka - 30 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- cukier puder - 1 łyżka
- kwaśna śmietana - 1 łyżeczka
- jabłko - 4 sztuki
- cynamon - 2 łyżki
- cukier waniliowy - 2 łyżeczki

 15 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 30 minut  200 °C 

### Sposób przygotowania:

1. Ciasto zagniatamy z podanych składników, wkładamy do zamrażalki na 15 minut.
2. Następnie wałkujemy około 1 cm placki. Układamy w foremkach.
3. Ciasto nakłuwamy, układamy pokrojone w plastry jabłka, posypujemy cukrem pudrem i cynamonem.
4. Z pozostałego ciasta formujemy kulki i zakrywamy całość nadzienia.
5. Pieczemy 30 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200 stopni.

---

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)