



przepisy.pl

Krucze koperty z owocami (jabłko + wiśnia)



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  200 °C 

Składniki:

- mąka - 350 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- jajko - 1 sztuka
- żółtko - 1 sztuka
- śmietana - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier - 4 łyżki
- wydrylowane wiśnie - 15 dekagramów
- jabłko - 40 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- cukier puder do dekoracji - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i cukrem. Dodać jajko, żółtko oraz Kasię. Samymi palcami szybko zagnieć ciasto. Gdy ciasto będzie zbyt tępe, dodajemy śmietanę i króciutko jeszcze raz wyrabiamy i wkładamy do lodówki na 30 minut.
2. Jabłka obieramy, kroimy na ósemki i usuwamy gniazda nasienne.
3. Wiśnie z sokiem przekładamy do naczynia i zagotowujemy. Gdy wiśnie nam się zagotują, wkładamy do nich jabłka i chwilę gotujemy na małym ogniu, dodając ¼ łyżki żelatyny.
4. Ciasto wykładamy na posypaną mąką stolnicę i wałkujemy na grubość ok. 5 – 6 mm.
5. Rozwałkowane ciasto kroimy na kwadraty o boku 7 x 7 cm .
6. Na kwadraty wykładamy po 1 łyżeczce przestudzonej masy jabłkowo-wiśniowej i skleamy ze sobą przeciwległe dwa boki tak, by masa była schowana w środku.
7. Układamy koperty na posmarowanej Kasią i wyłożonej papierem do pieczenia blasze.
8. Pieczemy ok. 20 min. w piekarniku nagrzanym do 200 stopni C.
9. Upieczone ciastka posypujemy cukrem pudrem zmieszonym z cukrem waniliowym..

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