





przepisy.pl

Pierozki ciastkowe z nadzieniem jabłkowym



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- drożdże - 0.5 sztuk
- cukier - 0.5 szklanek
- śmietana - 1 szklanka
- mąka - 0.5 kilogramów
- sól - 1 szczypta

 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Podane składniki zagnieść na elastyczne ciasto, włożyć do zamrażarki na 10 min., następnie rozwałkować, wykrajać krążki tak jak pierogi.
2. W środek zrobić farsz z jabłek z odrobiną cynamonu i cukru - wedle uznania.
3. Sklejone pierozki smarować białkiem i posypać grubym cukrem, piec ok. 15 - 20 min. do różowości.

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