




przepisy.pl

## Półfrancuskie kieszonki z jabłkami



 30 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

### Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesypujemy na stolnicę, dodajemy sól, oliwę, roztopioną Kasię i zagniatamy ciasto.
2. Następnie dodajemy powoli wodę i zagniatamy dalej.
3. Odstawiamy ciasto na pół godziny w ciepłe miejsce.
4. Następnie dzielimy ciasto na 6 kulek i każdą z nich bardzo cienko wałkujemy.
5. Jabłka myjemy, obieramy i bardo drobno kroimy.
6. Wrzucamy do salaterki i dodajemy cukier i cukier waniliowy.
7. Mieszamy.
8. Ciasto francuskie kroimy w kwadraty, na wierzch kładziemy jabłka i sklejamy cztery rogi ciasta do siebie.
9. Kładziemy na wysmarowanej Kasią blaszkę i z wierzchu ciastka smarujemy oliwą.

### Składniki:

#### ciasto półfrancuskie

- mąka - 0.5 kilogramów
- oliwa - 4 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.25 opakowań
- sól - 1 łyżeczka
- woda - 1 szklanka

#### nadzienie

- jabłko - 5 sztuk
- cukier - 4 łyżki
- cukier waniliowy - 2 łyżki

---

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)