





Rożki z jabłkami

przepisy.pl



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- mąka - 3 szklanki
- żółtko - 2 sztuki
- gęsta śmietana 18% - 1 opakowanie
- cukier - 0.3 szklanek
- jabłko - 5 sztuk
- cukier puder - 1 unit

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię siekamy z mąką i cukrem, dodajemy żółtka i śmietanę.
2. Energicznie zagniatamy ciasto.
3. Następnie cienko rozwałkowujemy i kroimy w 5 cm kwadraty.
4. Jabłka obieramy i kroimy w małe kawałeczki.
5. Na każdy kwadracik ciasta kładziemy kawałki jabłka i dwa przeciwległe rogi kwadratów zawijamy tak, aby powstały rożki.
6. Układamy na blaszce wyłożonej papierem

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