

Jabłka w kruchym cieście.

Przepis dodany przez użytkownika misska

Smaczne i zdrowe.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 2 szkl.
- cukier puder - 1/2 szkl.
- masło (ew. margaryna) - 15 dag
- jajko - 1 szt.
- żółtko - 1 szt.
- cukier waniliowy - 1 op.
- śmietana - 1 łyżka(i)
- jabłka - 3 szt.
- dżem - 1 op.

Etapy przyrządzania:

1. Zagnieść ciasto i włożyć do lodówki na 1/2 godziny.
2. Jabłka przekroić na pół, usunąć gniazda nasienne.
3. Ciasto rozwałkować, pokroić na kwadraty, na każdym kłaść połówkę jabłka, w środek włożyć dżem. Zagiąć rogi ciasta tak, aby dżem był widoczny.
4. Piec w gorącym piekarniku.
5. Na koniec posypać cukrem pudrem.
SMACZNEGO :D