

---

# JABŁKA W KRUCHYM CIEŚCIE

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1627 razy.

20 dag mąki,  
10 dag cukru,  
10 dag margaryny,  
1 jajo,  
6 jabłek średniej wielkości,  
rodzynki lub konfitura,  
cukier puder do posypywania.

Z mąki, margaryny, jaja i 5 łyżek cukru zrobić kruche ciasto, rozwałkować i powykrawać kwadraty około 10-15 cm. Jabłka obrać, wydrążyć gniazda nasienne, do wydrążonego wgłębienia włożyć kilka rodzynek i resztę cukru lub konfiturę. Jabłka położyć na kwadratach ciasta, wszystkie rogi ciasta zawinąć do środka wydrążenia i piec w gorącym piekarniku na jasnożółty kolor, wyjąć z piekarnika i - póki gorące - posypać cukrem pudrem. Podawać na gorąco lub na zimno.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD