
JABŁKA W KRUCHYM CIEŚCIE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1653 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 jasnozłoty kolor, wyjąć z piekarnika i - póki gorące - posypać cukrem pudrem. Podawać na gorąco lub na zimno.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD