
Krucze pierożki z jabłkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3436 razy.

30 dag (1 1/2 szklanki) mąki,

15 dag margaryny,

10 dag (5 łyżek) cukru,

2 żółtka,

2 łyżki gęstej śmietany,

1 kg jabłek,

cukier puder do posypania,

tłuszcz do blachy

Mąkę przesiać na stolnicę, posiekać z margaryną. Dodać pozostałe składniki i połączyć. Ciasto schłodzić w lodówce (30 min). Jabłka umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne i podzielić na 812 części. Ciasto rozwałkować na placek grubości 1/2 cm Szklanką wykroić krążki.. Częstki jabłek ułożyć na krążkach, uformować pierożki. Pierożki przenieść na blachę lekko wysmarowaną tłuszczem i piec w gorącym piekarniku na jasnożółty kolor (około 20 min). Gorące oprószyć cukrem pudrem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>