
Pierozki serowe z jabłkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2958 razy.

25 dag (1 1/4 szklanki) mąki,

25 dag margaryny,

25 dag twarogu,

75 dag jabłek,

cukier puder i cukier waniliowy do posypania

Twaróg zemiać lub przetrzeć przez sito. Margarynę posiekać z mąką i dodać twaróg. Składniki połączyć. Szybko zarobić ciasto i umieścić je w lodówce na około 30 min. Umyte jabłka obrać, pokroić na części, usunąć gniazda nasienne. Ciasto rozwałkować na placek grubości około 1/2 cm i wykroić szklanką krążki. Częstkę jabłka ułożyć (grubszym bokiem na zewnątrz) na połowie krążka, przykryć drugą połową krążka i lekko dociąć. Pierozki piec w bardzo gorącym piekarniku około 20 min na złoty kolor. Gorące posypać cukrem pudrem wymieszanym z cukrem waniliowym.

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