
Jabłka w cieście

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4240 razy.

SKŁADNIKI:

* 5 jabłek,

* opakowanie mrożonego ciasta francuskiego

* jedno jajko - białko

* brzoskwinowy dżem lub marmolada

* woda

* cukier puder

* Umyć i obrać ze skóry jabłka. Przekroić jabłka na połówki. Wydrążyć środek. Następnie jabłka kilkakrotnie naciąć na wypukłej stronie.

* Ciasto francuskie rozmrozić . Rozłożyć je i pociąć na 10 kawałków w formie kwadratu.

* Brzoskwinowy dżem lub marmoladę podgrzać w rondelku. Dodać 2 łyżki wody.

* Środek jabłka wypełnić marmoladą.

* Na każdy kawałek ciasta położyć połówkę jabłka wypukłą częścią do góry. Dodatkowo posmarować dżemem.

* Brzegi ciasta podwinąć do góry. Posmarować roztrzepanym białkiem, aby ciastka przy pieczeniu zazłociły się

* Ułożyć na natłuszczonej blasze. Piec w temperaturze 200 stopni przez 15 minut.

* Po ostudzeniu posypać cukrem pudrem.