
Pierozki z jabłkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1763 razy.

Składniki:

25 dag sera,

25 dag margaryny.

25 dag mąki,

4-8 kwaśnych jabłek,

Lukier:

białko jaja,

25 dag cukru pudru,

Zmielony ser, margarynę i mąkę zagnieść na stolnicy, dobrze wyrobić .

Włożyć ciasto na 30 minut do lodówki.

Obrane i wydrążone jabłka pokroić w kostkę.

Ciasto rozwałkować , wyciąć krążki, na każdy położyć kawałek jabłka i zlepić pierożki.

Piec około 30 minut na złoty kolor w bardzo rozgrzanym piekarniku. Można je polukrować i znów wstawić do piekarnika na minutę.

Białko na lukier należy ubić , wsypać cukier puder i ucierać , aż powstanie gęsta, lśniąca masa. Po 5 minutach ucierania dodać mąkę ziemniaczaną.

100 g - 265 kcal

"Poradnik Domowy"