

Ciacho francuskie z jabłkami



Autor: **Gosh0310**
Przepisów: 7 Ocena: 42

 3-4 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 1 płat ciasta francuskiego - u mnie light
- 6 małych papierówek lub 2 duże jabłka
- 20 słodzików i cynamon/ cukier
- 1 jajko

Sposób przygotowania:

- 1 Obrać jabłka, pokroić w kostkę, włożyć do garnuszka, poddusić chwilę, dodać słodziki lub cukier oraz cynamon - wg uznania.
Nie napisałam ilości cynamonu, gdyż ja osobiście daję sporo cynamonu a ktoś może oczywiście dodać mniej. Półtwarde jabłuszka odstawić do lekkiego ostygnięcia.
- 2 Płat ciasta francuskiego rozłożyć na desce i wykrawać 8 równych części.
W zależności od formy ciasteczka (prostokąty lub trójkąty) ułożyć jabłka - dla prostokątów na środku, dla trójkątów z jednego brzoza ciasta.
Brzeg ciasta posmarować rozkłóconym jajkiem. Zlepić brzegi. Ponakłuwać widelcem ciasteczka.
Posmarować ciastka jajkiem. Wstawić do nagrzanego piekarnika, w temperaturze 220 stopni C. piec ok. 25 -30 minut.

Najlepiej smakują jeszcze ciepłe.

Życzę smacznego.

Twoje notatki do przepisu: