

Ciasteczka jabłkowo cynamonowe



Autor: **Mechanik79**
Przepisów: **127** Ocena: **5733**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- ### na ciasto :
- 200 g miękkiego masła
- 500 g mąki
- 120 g cukru
- 2 jajka
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- łyżeczka aromatu waniliowego
- ok 100 ml mleka
- ### na nadzienie :
- 60-70dag jabłek
- 3 łyżki cukru
- 2 łyżki masła
- sok z połowy cytryny
- łyżeczka cynamonu

Sposób przygotowania:

- 1 Miękkie masło ucieram z cukrem, dodaję jajka, aromat waniliowy i mąkę wcześniej zmieszaną z proszkiem do pieczenia. Ugniatam ciasto, w razie konieczności dodaję mleko tak aby ciasto było elastyczne lecz nie klejące. Owinięte folią schładzam je przez ok godzinę w lodówce. W między czasie przygotowuję nadzienie. Jabłka obieram, ścieram na tarce na grubych oczkach i przekładam do garnka z roztopionymi 2 łyżkami masła, dodaję sok z cytryny i czubatą łyżeczkę cynamonu. Cukier dodaję kiedy pojawi się sok sprawdzając słodkość. Schłodzone ciasto dzielę na 4 części, lekko ugniatam i wałkuję go na grubość ok 3 mm i wycinam trójkąty nożykiem // kółkiem do pizzy. Na każdym trójkącie robię po 4-6 nacięć, układam nadzienie i zawijam lekko naciągając ciasto. Zapiekam w 170 oC przez ok 15 minut. Posypuję cukrem pudrem.

Galeria zdjęć z etapów do zobaczenia na :

<http://mechanikwkuchni.blogspot.com/2014/11/cynamonowo-jabkowe-ciasteczka.html>

Twoje notatki do przepisu: