

Gnieciuszki jabłkowe.



Autor: **gogusia**
Przepisów: **241** Ocena: **9245**

 3-4 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 250 ml wody
- 2 szklanki mąki pszennej tortowej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- pół kostki margaryny
- 1 jajko
- szczypta soli
- dodatki: 1 duże jabłko
- 100 g rodzynek
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżeczka cynamonu

Sposób przygotowania:

- 1 Wodę gotujemy z margaryną i solą. Do gotującej dodajemy jedną szklankę mąki i energicznie rozcieramy grudki.
Do wystudzonej masy dodajemy jedno jajko i drugą szklankę mąki oraz proszek do pieczenia, zagniatamy ciasto.
Dzielimy ciasto na dwie części.
- 2 Jabłko obieramy kroimy w kostkę, dodajemy rodzynki, sok z cytryny, miód oraz cynamon, mieszamy.
Jedno ciasto wałkujemy na cienki placek, wykładamy jabłka, przykrywamy drugim cienko rozwałkowanym ciastem, dociskamy.
Placek kroimy na mniejsze, takie pięciocentymetrowe kawałki.
Pieczemy 20 minut w 170 stopniach na złoty kolor.

Twoje notatki do przepisu: