

Krucha sakiewka orzechowo - jabłkowa z miodową nutką



Autor: **OstraNaSlodko**
Przepisów: **111** Ocena: **986**



1-2 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Mąka pszenna, 0,5 szklanki
- żółtko, 1 szt
- masło, 0,4 kostki
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- cukier puder, 0,3 szklanki
- orzechy, 0,5 szklanki
- jabłko, 1 szt
- Miód, 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy z proszkiem i cukrem pudrem. Dodajemy zimne masło. Siekamy. Dodajemy żółtko i szybko wyrabiamy. Zawijamy w folię spożywczą i na pół godziny odstawiamy do lodówki.
- 2 Tak przygotowane ciasto rozwałkujemy na wysypanej mąką stolnicy i z pomocą np. przykrywki do garnków wycinamy spore koło. Orzechy siekamy. Jabłko kroimy w kosteczkę. Układamy na środku ciasta. Polewamy miodem. Zamykamy "do środka"
- 3 Górę dodatkowo możemy ozdobić paseczkami z ciasta (tak jak u mnie). Pieczemy na blasze wyłożone papierem do pieczenia ok. 20-25 minut w temperaturze ok. 200°C. Studzimy i bierzemy się za dekorowanie! Tu już możemy śmiało fantazjować! Moja ozdoba powstała z odrobiny miodu wylanego na papier do pieczenia. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: