

Księżyce z jabłkami



Autor: **beata762**
Przepisów: 3 Ocena: 36



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- *30 dag mąki
- *20 dag margaryny
- *1 jajko
- *3 łyżki kwaśnej śmietany
- *2-3 dag drożdży
- *1 łyżka cukru pudru
- *jabłka
- *cynamon
- *białko i cukier do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Sposób przygotowania Do miski przesiewamy mąkę, dodajemy rozdrobnione drożdże (najlepiej starte na tarce) oraz pozostałe składniki. Zagniatamy gładkie ciasto, zawijamy w folię spożywczą i na całą dobę wkładamy do lodówki.
- 2 Następnego dnia obieramy jabłka, kroimy w ósemki, posypujemy cynamonem.
- 3 Ciasto rozwałkowujemy na placek grubości około 3 mm i szklanką wycinamy kółka.
- 4 Na każde kółko nakładamy kawałek jabłka i składamy na pół. Ciasteczka układamy na natłuszczonej blasze. Z wierzchu smarujemy białkiem i posypujemy cukrem.
- 5 Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 200 °C, aż się lekko zrumienią. P.S.Księżyce można też zrobić od razu, wkładając ciasto do lodówki na ok.1/2 do 1 godz.

Twoje notatki do przepisu: