

Mini szarlotki



Autor: **HabibiChi**
Przepisów: **231** Ocena: **7609**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 2 opakowania ciasta francuskiego
- 2 jabłka kwaśne
- 1/4 łyżeczki cynamonu
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 2 łyżki cukru
- 1 jajko
- lukier: cukier puder + woda

Sposób przygotowania:

- 1 Jabłka obieramy, kroimy w ćwiartki a następnie wzdłuż na małe plasterki. Wkładamy do miski dodajemy cynamon, cukier oraz sok z cytryny. Następnie z ciasta francuskiego szklanką wycinamy koła (ja używałam średnicy 7 cm). Na każdym kółku układamy jabłka nakładamy drugim kołem - ściskamy palcami brzegi a następnie widelce. Smarujemy każde ciasto jajkiem. Następnie pieczemy 15 min w temperaturze 200 stopni.
- 2 Kiedy ciastka przestygną dodajemy do szklanki cukier puder ok. pół szklanki i dwie łyżki wody, mieszamy. Jeśli lukier jest za gęsty dodajemy odrobinę wody, jeśli zbyt wodnisty dodajemy cukier puder.

Twoje notatki do przepisu: