

Rožki z ciasta francuskiego z jabłkami



Autor: **kasiagie**
Przepisów: **90** Ocena: **2198**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ciasto francuskie 2 op.
- Jabłko duże, 3 szt
- Mąka tortowa, 1 łyżka
- Cukier 3 łyżki
- Cynamon
- Sok z cytryny z jednej połówki
- Jajo kurze 1 szt
- Woda 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Jabłka obieramy ze skórki, wycinamy gniazda nasienne, kroimy w kostkę. Do pokrojonych jabłek dodajemy 3 łyżki cukru, mąkę, cynamon i sok wyciśnięty z połówki cytryny. Wszystko razem mieszamy,
- 2 Ciasto francuskie dzielimy na 12 kwadratów (z dwóch ciast wyjdą 24 rożki). Nakładamy po łyżce przygotowanych wcześniej jabłek na środek każdego kwadracika. Sklejamy przeciwległe rogi i dociskam widelcem. Układamy rożki na blaszce, nakłuwamy i smarujemy roztrzepanym z wodą jajkiem.
- 3 Pieczemy około 20 minut w 180 stopniach (termoobieg).
- 4 Wystudzone rogaliki można posypać cukrem pudrem. Ewentualnie można zrobić gęsty lukier i połączyć je. Na lukier potrzebujemy około 3/4 szklanki cukru pudru i kilka łyżek wody.



Twoje notatki do przepisu: