

Zapiekane jabłko w cieście francuskim z daktylami i miodem



Autor: **OstraNaSlodko**
Przepisów: 111 Ocena: 984



1-2 os.



15 min



średnie przystępne



Składniki:

- jabłko, 1
- ciasto francuskie, 100 g
- daktyle bez pestek, 50 g
- Miód, 1 łyżka
- cynamon, 2 łyżki
- żółtko, 1 sztuka

Sposób przygotowania:

- 1 Jabłko obieramy ze skórki. Wydrążamy środek, tworząc otwór na daktyle i miód. Całe obtaczamy dokładnie w cynamonie. Daktyle drobno siekamy. Wkładamy do wnętrza. Zalewamy łyżką miodu. Z ciasta francuskiego wycinamy długie paski o szerokości mniej więcej 1,5 cm. Owijamy dokładnie dookoła całe jabłko. Zdobimy listkami. Smarujemy dokładnie roztrzepanym żółtkiem. Wkładamy do nagrzanego do 190C piekarnika na ok. 15-20 minut. Zajadamy gorące! Można posypać cukrem pudrem! Pycha!

Twoje notatki do przepisu: