

Przepis na:

Jabłkowe ciasteczka

SKŁADNIKI:

- 3 szklanki mąki pszennej
- 200g masła extra
- 1 całe jajko
- 2 żółtka
- 25g świeżych drożdży
- 1/2 szklanki + 1 łyżka cukru
- 4 łyżki śmietany 18%
- szczypta soli
- 8 jabłek
- 1 jajko (roztrzepane do posmarowania ciasta)
- olej do wysmarowania formy
- 2 łyżeczki cynamonu
- 5 łyżek cukru

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Jabłka umyć, obrać, wyciąć gniazda nasienne i pokroić w plastry grubości 1 cm.
2. Cukier wymieszać z cynamonem.
3. Mąkę przesiać do miski, dodać pokrojone w kostkę masło, cukier, jajko, żółtka, śmietanę, szczyptę soli i drożdże utarte z 1 łyżką cukru. Następnie ciasto zagnieść rękoma i wyrobić na jednolite ciasto.
4. Ciasto podzielić na 4 części, każdą rozwałkować na grubość ok. 3 mm i pokroić w paski o szerokości 1cm.
5. Paskami ciasta owinać plastry jabłka, przewlekając je przez
6. otwór po gnieździe nasiennym.
7. Gotowe ułożyć na blaszce wysmarowanej olejem i wyłożonej papierem do pieczenia.
8. Każde ciastko posmarować rozkłóconym jajkiem i posypać cukrem cynamonowym.
9. Piec w piekarniku nagrzanym do **200°C** przez około **20-25 minut**.

