

# Jabłka w cieście francuskim



Autor: **AnkaGotuje**  
Przepisów: **176** Ocena: **21899**

5-6 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- 2 arkusze ciasta francuskiego
- 3 średniej wielkości jabłka
- 2 łyżki cukru
- garść rodzynek
- 1 jajko
- sok wyciśnięty z połówki cytryny

## Sposób przygotowania:

- 1 Zaczynamy od obrania wcześniej umytych jabłek. Jabłka kroję na ćwiartki i usuwam gniazda nasienne oraz wszystkie twarde części. Następnie delikatnie skrapiam je sokiem z cytryny, tak by nie ściemniały. Każdą ćwiartkę kroję na plasterki, a później w drobną kosteczkę.
- 2 Rozwijam arkusz ciasta francuskiego i dzielę go na 6 równych kwadratów. najpierw przecinam go wzdłuż, a następnie odmierzam równe odległości unosząc róg ciasta i przykładając go równo do wykonanego przed chwilą nacięcia.
- 3 Tępą stroną noża zaznaczam ukośną linię na każdym kwadracie i jedną połówkę ciasta nacinam kilkakrotnie.
- 4 Do pokrojonych w kosteczkę jabłek dodaję cukier i dokładnie mieszam. Jeżeli lubicie, możecie też dodać cynamon.
- 5 Na każdą nieponacinaną połówkę kwadratu ciasta kładziemy sporą porcję jabłek. Na koniec dokładamy też po kilka rodzynek.
- 6 Jajko rozbełtałam w miseczce i za pomocą pędzelka smaruję nim dwa brzegi każdego ciastka – to wokół nałożonego nadzionka. To daje pewność, że ciasto dobrze się skleji. Chwytam bowiem teraz za przeciwległy róg kwadratu i składam go wzdłuż przekątnej, dociskam dokładnie brzegi. Na koniec brzeg przyciskam jeszcze ząbkami widelca. Wiem teraz, że brzegi są dobrze skleione i dodatkowo powstaje dekoracyjny wzór na ciastku.
- 7 Trójkąty ostrożnie przekładam na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Między ciastkami zostawiam przerwy, ponieważ ciasto francuskie podczas pieczenia trochę nam urośnie. Każde ciasto smaruję z wierzchu rozbełtanym jajkiem i blaszkę wkładam do nagrzanego do 200 stopni piekarnika na 15-20 minut. Podczas pieczenia podglądam i wyjmuję w momencie, gdy ciasto stanie się złote.
- 8 Gotowe ciasteczka są z wierzchu bardzo chrupiące, natomiast w środku znajduje się słodkie,

miękkie, rozpływające się w ustach nadzienie z jabłek. gdy ciasteczka troszkę przestygną, można przyprószyć je cukrem pudrem. Ja najbardziej lubię je jeść na ciepło, ale zimne też smakują przepysznie!

Twoje notatki do przepisu: