

# Jabłkowe róże z ciasta francuskiego



Autor: **zewaewa**

Przepisów: **233** Ocena: **1339**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1 op ciasta francuskiego
- 3 łyżki soku z cytryny
- 1,5 szk wody
- kilka łyżek dżemu truskawkowego ( ja dodałam dwie łyżki wody celem rozcieńczenia )
- cukier puder

## Sposób przygotowania:

- 1 Wodę zagotować z sokiem z cytryny.

Jabłka umyć, przekroić na połówki, wyciąć gniazda nasienne i pokroić na cienkie plasterki.

Włożyć je do garnka z wodą i delikatnie przemieszać aby pokryły się zalewą.

Zakryć garnek pokrywką i zostawić tak na około 5 minut aż plasterki zmiękną.

Potem odsączyć je na sicie.

Ciasto pokroić na 6 pasków ( od węższej strony ).

Każdy pasek posmarować rozcieńczonym dżemem i wzdłuż paska z jednej strony kłaść plasterki jabłek tak aby zachodził jeden na drugi i aby wystawały trochę ponad ciasto ale nie za dużo bo będą wysuwać się podczas zwijania ).

Na końcach zostawić trochę wolnego bez jabłka.

Pasek bez jabłka założyć na ten z jabłkiem i zawinąć delikatnie ruloniki co w efekcie utworzy różę.

Tak przygotowane ciasta włożyć do wgłębień formy do pieczenia.

Piec 25-30 minut zakryte folią aluminiową w temperaturze 200 stopni a potem zdjąć folię i piec jeszcze około 8 minut kontrolując aby jabłka się nie spaliły.

Upieczone róże delikatnie wyjąć na kratkę i przestudzone oprószyć cukrem pudrem.

## Twoje notatki do przepisu: