

Krucze ciasteczka z jabłkami



Autor: **nikola2005**
Przepisów: **123** Ocena: **5906**

3-4 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 3/4 kostki masła
- 2 łyżki śmietany kwaśnej 18%
- 1/2 szklanki cukru pudru
- 2 żółtka
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 4 jabłka

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia
Dodać masło pokrojone w kostkę, cukier waniliowy, cukier puder i posiekać nożem.
Następnie dodać żółtka, śmietanę i szybko zagnieść ciasto. Schłodzić w lodówce przez ok. godzinę.

Rozwałkować ciasto na stolnicy o grubości 3-4 mm. Wykrawać szklanką krążki.
Jabłka obrać i pokroić w kawałki

Jabłka układać na krążkach i zginać na pół.
Ciasteczka układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.

Piec przez ok. 15 minut w temperaturze 180°C na złoty kolor.

Po upieczeniu wystudzić i posypać cukrem pudrem .

Smacznego *

Twoje notatki do przepisu: