

Rožki francuskie z jabłkami i cynamonem



Autor: **Channah**

Przepisów: **42** Ocena: **1101**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 3 x ciasto francuskie (u mnie jeden płat ciasta ma 230g)
- 3-4 duże jabłka
- skórka otarta z cytryny
- sok z cytryny
- garść żurawiny suszonej
- 2-3 łyżki cukru
- cynamon
- łyżka mąki pszennej
- 1 jajko
- na lukier: 4 łyżki cukru pudru, łyżka wody, łyżka soku z cytryny

Sposób przygotowania:

- 1 Jabłka obrać i pokroić w kostkę, wymieszać z sokiem i skórką z cytryny. Dodać żurawinę, cukier (ja używam słodkich jabłek-Jonagold, dlatego też cukru daję maksymalnie 2 łyżki, ale jeżeli jabłka są bardziej kwaskowe, proponuję dać 3 łyżki), cynamon- według uznania (lubię cynamon, dlatego daję go sporo, ale nie jest składnikiem koniecznym) i na koniec płaską łyżką mąki pszennej. Wszystko razem wymieszać.



- 2 Stolnicę oprószyć mąką. Wyłożyć blat ciasta- aby rożki były idealne najlepiej sprawdza się ciasto prostokątne lub kwadratowe, ja miałam akurat okrągłe dlatego moje rożki są mniej kształtne.

Moje okrągłe ciasto podzieliłam na 4 równe części (prostokątne ciasto należy podzielić na mniejsze kwadraty). Na ciasto układamy nasze nadzienie i składamy je brzegami do siebie, tak by uformować trójkąt. Zlepione boki można docisnąć widelcem.



- 3 Przygotowane rożki poukładać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i po wierzchu posmarować roztrzepanym jajkiem. Na wierzchu każdego rożka zrobić nożem po 3 małe otworki wentylacyjne. Blaszke z rożkami wsunąć do pieca nagrzanego do 200 stopni i piec przez ok. 20 min.
- 4 Z podanych składników przygotowujemy lukier. Powinien być gęsty i ciągnący się. Należy rozprowadzić go po jeszcze gorących rożkach zaraz po wyjęciu z pieca.

Życzę smacznego!

Twoje notatki do przepisu: