

# Jabłko w cieście francuskim z cynamonem i migdałami

Roberta Sowy



## FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>jabłko</b>	4 szt.
<b>cynamon</b>	4 łyżki
<b>cukier</b>	4 łyżki
<b>płatki migdałów</b>	4 łyżki
<b>ciasto francuskie</b>	500 g
<b>jajka</b>	1-2 szt.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rober Sowa poleca:

Ciasto francuskie rozwałkować na grubość ok. 0,5 cm, podzielić na kwadraty wielkości ok. 12 cm na 12 cm. Jabłka obrać, wydrążyć gniazda nasienne i wsypać do środka cukier wymieszany z cynamonem. Na jabłka nałożyć ciasto, rogi ciasta złożyć i skleić roztrzepanym jajkiem. Przed włożeniem do piekarnika ciasto posmarować jajkiem i posypać migdałami. Piec ok. 15 minut w temperaturze 180°C.