

Pierogi z jabłkami pieczone

AGNIESZKA/PICOLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka krupczatka	2 szklanki
cukier puder	1/2 szklanki
żółtko jajek	2 szt
masło	20 dkg
jabłka	6-7 szt.
cukier	1,5 szklanki
cynamon Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, cukru pudru, żółtek i masła posiekanego nożem zagnieść ciasto i wstawić do lodówki na 30 minut. Jabłka obrać, pokroić na małe kawałki i trochę poddusić, dodać cukier, wymieszać, ostudzić. Ciasto rozwałkować. Wycinać kółka, nakładać pokrojone w kostkę jabłka i zlepić. Blachę wysmarować olejem układać pierożki, smarować białkiem, posypać cynamonem i cukrem. Piec około 20 minut w temp. 180 stopni stopni C.