

## Ciasteczka-Rożki Jabułkowe



### MIMUSIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąki pszennej</b>	300 g
<b>masła</b>	300 g
<b>opakowania cukru waniliowego</b>	1 szt
<b>jabłka</b>	2 szt
<b>cukier puder</b>	do posypania
<b>twaróg</b>	300 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać, dodać cukier waniliowy i masło. Posiekać nożem. Dodać twaróg śmietankowy i razem posiekać. Zagnieść ciasto, ulepić z niego kulę. Ciasto będzie klejące. Zawinąć w folię i włożyć do lodówki.

Piekarnik nagrzać do 200°C. Jabłka obrać, i pokroić w cienkie plasterki.

Ciasto podzielić na 2 części i rozwałkować na podsypanej mąką stolnicy. Placki mają mieć grubość około 1/2 centymetra.

Szklanką wycinać kółka, na środku każdego kółka ułożyć po kawałku jabłka i zlepiać ciasto pośrodku. Układać na dwóch cienkich blaszkach do pieczenia i piec przez około 20 - 25 minut na złoty kolor.

Ostudzić. posypać cukrem pudrem.