

Krucze babeczki z jabłkami



BORGIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka	200 gramów
cukier puder	60 gramów
proszek do pieczenia	1/4 łyżeczki
zimne masło lub margaryna	100 gramów
jajko	1 sztuka
sól	1 szczypta

Nadzienie

jabłka	2 sztuki
orzechy mielone	2 łyżki

Do dekoracji

cukier puder	1 łyżka
--------------	---------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę przesiać na stolnicę, dodać cukier puder, sól i proszek do pieczenia. Całość wymieszać nożem, po czym dodać pokrojone na małe kawałki masło lub margarynę.
- KROK 2 Posiekać nożem bardzo dokładnie. Gdy całość osiągnie konsystencję kruszonki, zrobić w środku dołek i wbić jajko. Znowu posiekać nożem, po czym bardzo szybko zagnieść rękami formując kulę.

- KROK 3 Owinąć ciasto w folię spożywczą i wsadzić na minimum 1 godzinę do lodówki.
- KROK 4 W tym czasie obrać jabłka i zetrzeć na grubej tarce. Orzechy uprażyć delikatnie na suchej patelni. Zdjąć patelnię z ognia i dodać jabłka. Wymieszać dokładnie i odstawić. Natłuścić foremki przy pomocy pędzelka.
- KROK 5 Wyjąć ciasto, po czym odkroić 2/3. Resztę wsadzić z powrotem do lodówki. Ciasto podzielić na mniej więcej 8 równych kawałków. Pomiędzy folią spożywczą delikatnie rozklepać każdy kawałek na krążek i wyłożyć nim foremki, wyrównać brzegi odcinając nadmiar ciasta. Skrawki zagnieść i dodać do reszty ciasta w lodówce.
- KROK 6 Wyłożone ciastem babeczki nadziać jabłkami. Resztę ciasta wyjąć z lodówki i znów podzielić na 8 kawałków. Pomiędzy arkuszami folii rozklepać krążki wielkości górnej części foremek. Przykryć nadzienie i dokładnie zlepić brzegi. Piec ok. 30 minut w 180°C.
- KROK 7 Wyjąć z piekarnika i bardzo ostrożnie wyjąć z foremek - wychodzą same, gdy się je przewróci do góry nogami. Gdyby jednak były oporne, można pomóc sobie wykałaczką. Babeczki są zdecydowanie lepsze rumiane niż blade. Wystudzone posypać cukrem pudrem i podawać.