

Kruche rożki z jabłkiem



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1,5 szklanki
masło roślinne	1/2 kostki
jajko	3 sztuki
cukier	1/2 szklanki
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
śmietana	1 łyżka
cukier waniliowy	1 łyżeczka
jabłka	3-4 sztuki
cukier do posypania	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać na stolnicę wraz z proszkiem do pieczenia, następnie dodać cukier, cukier waniliowy, masło, żółtka jaj i śmietanę i zagnieść szybko kruche ciasto. Ciasto włożyć na 30 minut do lodówki, po tym czasie rozwałkować i wycinać z niego niewielkie kwadraty (moje mają bok 5-6 cm). Na kwadraciki kłaść po kawałeczku jabłka (wcześniej obrane i pokrojone) i składać w rożek. Rożki układać na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, smarować roztrzepanym przy użyciu miotłki białkiem jaja i posypywać cukrem. Rożki piec około 25-35 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.