

ciastka półfrancuskie serowe z jabłkami



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	25 dkg
ser	25 dkg
masło	25 dkg
żółtko jajek	1
marmolada	30-40 dkg
cukier waniliowy	
jabłka	
cukier puder	6 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

twaróg zemleć, mąkę przesiać na stolnicę, posiekać z masłem+ser+jajko (żółtko) zagnieść szybko ciasto, jak na pierogi, schłodzić w lodówce. wywałkować na grubość 1-1,5 cm. wykrawać KRAŻKI NAKŁADAĆ 1/4 JABŁEK SZERSZĄ CZĘŚĆ DO PRZODU ZLEPIAĆ POSMAROWAĆ BIAŁKIEM I PIEC W TEMP 180-220 ST