

Strucla z jabłkami



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 szt
jabłka	5 szt
cukier	2 łyżki
cynamon	2 łyżeczki
woda	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Jabłka pokroić na drobne kawałki. U mnie było to 5 średnich sztuk. Włożyć je do garnka, dodać cukier i cynamon, wymieszać, wlać troszkę wody i dusić pod przykryciem. Odsączyć.
- KROK 2 Ciasto francuskie przygotować wg wzoru. Podzielić na 3 równe części i 2 z nich pokroić w linie.
- KROK 3 Na środek wyłożyć przygotowane wcześniej jabłka.
- KROK 4 Paski zawijać wokół jabłek jak powyżej.
- KROK 5 Piec w 180 stopniach w piekarniku, aż zrobi się rumiane. Smacznego!