

Puszyste jabłuszka



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka przenna	1 szklanka
cukier	1 szklanka
margaryna	1/2 szt
cukier waniliowy	1/2 szt
rodzynki	1 łyżka
konfitura wiśniowa	1 szt
jajko	1 szt
jabłko winne	6 kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać przez sitko na stolnicę. Dodać lekko schłodzoną margarynę i cukier. Wszystkie składniki siekamy za pomocą noża. dodajemy jajko i cukier waniliowy. Szybko zagniatamy gładkie, jednolite ciasto. Ciasto rozwałkowujemy na cienki placek i tnemy na duże kwadraty. Jabłka należy umyć, wysuszyć i obrać ze skórki. Usunąć gniazda nasienne. Do wydrążonych dziurek włożyć po kilka rodzynek, włożyć konfiturę wiśniową po jednej łyżce. Każde jabłko owić kwadratem z ciasta, zrobić kulę. Jabłka w cieście ułożyć na blasze wyłożonej pergaminem. Piec w temp. 200stopni. Do momentu uzyskania jasnożółtego koloru.