

Jabłka w cieście francuskim



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

miód 4-5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka obrać i podzielić na ćwiartki. Ciasto francuskie podzielić na 16 kwadratów. Na każdym położyć ćwiartkę jabłka i polać odrobiną miodu. Skleić brzoja ciasta tak aby miód nie wyciekał. Można wierzch posmarować jajkiem i posypać cukrem kryształem. Piec około 15 minut w temp. 220 stopni.