

Trójkąciki z jabłkiem



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło roślinne	25 dag
mąka pszenna	2,5 szklanki
cukier	0,5 szklanki
jajko	2 sztuki
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki
jabłka	4 sztuki
cynamon	1 łyżeczka
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, masła roślinnego, jajek, 0,5 szklanki cukru i proszku do pieczenia zagniatamy ciasto(jeśli nie chce się dobrze zagniać można dodać odrobinę kwaśnej śmietany). Ciasto wkładamy do lodówki. Jabłka obieramy, wykrawamy z nich gniazda nasienne. Następnie jabłka kroimy w kostkę i oprószamy cynamonem. Na patelni rozgrzewamy cukier z kilkoma łyżkami wody, dodajemy do niego jabłka i delikatnie podsmażamy. Jabłka odstawiamy do przestudzenia. Ciasto wyjmujemy z lodówki, rozwałkowujemy i kroimy w kwadraty. Na każdym z nich układamy po łyżce jabłek i składamy je na kształt trójkąta. Trójkąciki układamy na wyłożonej pergaminem blaszce i pieczemy przez około 25 minut w temp. 200 stopni. Po upieczeniu posypujemy cukrem pudrem.