

sakiewki makowe



MAMUSIA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 op.
mak	2 łyżki
jabłka	2 szt.
Cynamon mielony Prymat	1 łyżka
cukier	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

jabłka obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach, posłodzić i dodać cynamon. Ciasto francuskie rozmrozić, pokroić na kwadraty, i posypać makiem. Na środku każdego dać jabłka i. rogi ścisnąć mocno i zapiec w piekarniku.