

Ciasteczka Eli z jabłkami



ELI_555

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1 kg
margaryna	25 dkg
mleko	1/2 litra
cukier	1 szklanka
drożdże świeże	10 dkg
jajko	2 sztuki
szczypta soli	
cukier	4 łyżki
jabłka	8 duże

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zamiast jabłek można dać masę makową, serową czy powidlą.

Mleko podgrzać (nie może być gorące, bo drożdże nie wyrosną), wkruszyć drożdże, dodać łyżeczkę cukru i łyżeczkę mąki, wymieszać i odstawić do wyrośnięcia. Margarynę rozpuścić i ostudzić. Mąkę przesiać, dodać cukier, jajka, sól i zaczyn drożdżowy. Dobrze wyrobić ciasto, wlać margarynę i jeszcze wyrabiać, aż ciasto będzie odchodzić od ręki. Przykryć miskę z ciastem ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Obrane jabłka (bez gniazd nasiennych) przekroić na ćwiartki i pokroić na plasterki (nie za cienkie). Włożyć jabłka do rondla, dodać cukier, cynamon i chwilę smażyć tak, żeby się nie rozpadły. Przestudzić. Rozwałkować ciasto na grubość około 1 centymetra, pokroić na kwadraty o boku 12 cm, naciąć rogi do połowy, na środek dać jabłka, założyć rogi do środka i odłożyć na chwilę do wyrośnięcia przykryte ściereczką. Ciastka położyć na blasze wyłożonej pergaminem, posmarować rozbełtanym jajkiem i piec w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni przez około 20 minut (zależy od pieca). Smacznego!