

Krucze pierożki z jabłkami



AGNIESZKA/PICOLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanki
mąka ziemniaczana	3/4 szklanki
cukier	3/4 szklanki
jajko	1 szt
śmietana	1/2 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżka
cukier wanilinowy	1 opakowanie
margaryna	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszać na stolnicy obie mąki, dodać resztę składników , zostawiając tylko połowę cukru i cukier wanilinowy. Ciasto dobrze wyrobić (gdyby było za gęste dodać trochę wody) Po wyrobieniu ciasto rozwałkować na placki o grubości 0,5 cm i pokroić w pasy o szerokości 3-4 cm. Na tych pasach okładać obrane, wydrążona i pokrojone na 8 części jabłka (wcześniej każdą część jabłka obtoczyć w cukrze). Paski ciasta zalepić na wierzchu i kroić tak aby każdy kawałek zawierał część jabłka. Zalepić brzegi (boki) pierożków, układać na blasze wysmarowanej margaryną piec 25 minut w gorącym piekarniku. Jeszcze ciepłe posypać cukrem waniliowym