

Koperty z jabłkiem



WIOLETA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	1 kostka
mąka	3 szklanki
śmietana 18 proc	1 szklanka
aromat waniliowy	pare kropel
cukier puder	do posypania
jabłko kwaśne	kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie: z masła , mąki, śmietany i aromatu zagnieść ciasto i włożyć do lodówki na 1 godzinę. Następnie rozwałkować i pokroić na kwadraty o boku 5cm. Na każdym kwadracie ułożyć ćwiartkę obranego jabłka i zagiąć do góry rogi ciasta aby powstała koperta .Upiec ciastka na złoty kolor i posypać cukrem pudrem.