

KOPERTKI JABŁKOWE



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	300 G
margaryna	1 KOSTKA
jajko	1
żółtko jajek	1
proszek do pieczenia	1 ŁYŻECZKA
cukier	4 ŁYŻKI
jabłka	5
cynamon	1/2 ŁYŻECZKI
cukier waniliowy	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makę przesiać i wymieszać z proszkiem do pieczenia i cukrem. Dodajemy jajko i żółtko oraz margarynę. Energicznie zagniatamy ciasto. Wkładamy do lodówki na jakieś 20 minut. Na posypanej mąką stolnicy wałkujemy ciasto i wykrawamy kwadraciki. Jabłka obieramy i miksujemy blenderem, odciskamy wodę, dodajemy cynamon i cukier waniliowy. Wykładamy masą jabłkową kwadraciki i zakładamy rogi tak aby masa była schowana. Pieczemy ok. 20 min w piekarniku nagrzanym do 200 st. C.

Posypujemy cukrem pudrem.