




Ciasteczka z ciasta francuskiego z jabłkami

 PrzepisyMargaretki

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 5 porcji

Składniki:

ciasto francuskie - 1 opakowanie

cynamon - 0.5 łyżeczka

jajko - 1 szt.

woda - 6 łyżka

jabłka - 2-3 szt.

kisiel - 30 g

Dodatkowe info:

Zamiast cynamonu można dodać cukier waniliowy, ewentualnie garstkę żurawiny.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jabłka obrać, pokroić w kostkę, umieścić na patelni, dodać cynamon i wodę. Podgrzewać aż zmiękną, mieszając od czasu do czasu. Po 5 minutach dodać proszek z torebki i jeszcze chwilę zamieszać, masa z jabłkami i kisielom zgęstnieje. Przystudzić, aby były lekko ciepłe.

KROK 2: Ciasto francuskie rozwinąć, podzielić na 15 kawałków, na każdym układać 1 łyżkę jabłek. Zwijać na kształt koperty. Posmarować roztrzepanym jajkiem.

Piekarnik nagrzać do 210 stopni. Piec ok 15-17 minut.