Ciasteczka z jabłkami i figowym dżemem

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

Dżem figowy: -
figi - 5 szt.
cukier - 3 łyżka
laska wanilii - 1/2 szt.
sok z cytryny - 1 łyżeczka

Pozostałe składniki: -
ciasto francuskie gotowe - 1 opakowanie
jabłko - 1 szt.
płatki migdałowe - trochę

Dodatkowe info:

Ciasteczka z ciasta francuskiego z dodatkiem jabłek i słodkiego dżemu figowego to bardzo smaczne połączenie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dżem figowy: Z cukru i odrobiny wody ugotować syrop, wsypać pokrojone w kostkę figi bez skórki, dodać sok z cytryny i ziarenka z laski wanilii. Gotować do chwili gdy dżem będzie gęsty i szklisty. Ciasto francuskie wyjąć z papieru i pokroić w kwadraty (mnie wyszło 21)Palcami zacisnąć wszystkie cztery rogi, ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce.

KROK 2: Włożyć porcję dżemu figowego i kawałek jabłka. Po wierzchu posypać płatkami migdałowymi.

Ciasteczka wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i upiec na złoty kolor.