Croissanty z musem jabłkowym

Renixx

Polecane na: **ciasta, desery, śniadanie**

Kuchnia (region): **francuska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- ciasto francuskie na croissanty - 1 opakowanie
- jabłka - 2 szt.
- cukier - 2 łyżka
- cukier waniliowy - 2 łyżeczka
- cynamon mielony - 1 łyżeczka
- jajko - 1 szt.

Dodatkowe info:

Rogaliki z ciasta francuskiego z musem jabłkowym z dodatkiem cynamonu są bardzo smaczne i szybkie do przygotowania.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić na kawałki, wsypać do garnka, wlać 2 łyżki wody i rozgotować. Dodać cukier, cukier z wanilią, cynamon, odparować.

KROK 2: Ciasto francuskie wyjąć z lodówki i pozostawić na 1 godzinę w temperaturze pokojowej. Następnie wyjąć z papieru, pokroić na 6 trójkątów.

KROK 3: Włożyć porcję musu z jabłek, zwijać rogaliki z zewnętrznej strony do środka.

KROK 4: Ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, posmarować roztrzepanym jajkiem z cukrem waniliowym, posypać cukrem kryształem.

KROK 5: Włożyć do nagrzanego do 170 stopni piekarnika i upiec na złoty kolor.