Drożdżowe koperty z jabłkami i cynamonem

Stokrotka

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 3 szklanka
- jajka - 3 szt.
- drożdże - 3 dag
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- mleko - 1/2 szklanka
- maślanka - 1/2 szklanka
- cukier wanilinowy - 16 dag
- cukier - 15 dag
- olej - 3 łyżka
- sól - 1/2 łyżeczka
- jabłka - 1/2 kg
- cukier cynamonowy - 32 dag

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obrane jabłka bez nasion zetrzeć na tarce o dużych oczkach, wymieszać z połową cukru cynamonowego.

KROK 2: Do dużej miski wsypać pół szklanki przesianej mąki, dodać drożdże roztarte z łyżką cukru, cukrem waniliowym i ciepłym mlekiem, wymieszać i odstawić w ciepłe miejsce. 2 jajka z pozostałym cukrem ubić na parze do białości. Do wyrośniętego rozczynu wsypać resztę mąki wymieszanej z proszkiem do pieczenia, lekko podgrzaną maślankę, ubite jajka, sól, olej i dokładnie wyrobić. Przykryć i odstawić w ciepłe miejsce.

KROK 3: Gdy ciasto podwoi swoją objętość, wyłożyć na posypaną mąką stolnicę, rozwałkować, pokroić w kwadraty.
Na każdy kwadrat włożyć porcje jabłek i zlepić przeciwległe rogi ciasta.

KROK 4: Ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, odłożyć na 10 minut. Następnie posmarować roztrzepanym jajkiem, posypać pozostałym cukrem cynamonowym.

KROK 5: Włożyć do piekarnika i piec około 15-18 minut w temp 180 stopni