






Jabłka w rożkach z ciasta francuskiego

 Bożena1960

Polecane na: [desery](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 6 porcji

Składniki:

ciasta francuskie - 1 opakowanie

Masa jabłkowa: -

jabłka - 3 szt.

mus jabłkowy ze słoika - 1/2 litr

cynamon - 1 łyżeczka

cukier drobny - 3/4 szklanka

opcjonalnie bułka tarta - 2 łyżka

Dodatkowo: -

białko do posmarowania - 1 szt.

Dodatkowe info:

Czas przygotowania + czas pieczenia

Pyszny, szybki i prosty deser z ciasta francuskiego. W sam raz do popołudniowej kawy. Polecam

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masa jabłkowa:

Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w drobną kostkę - (jabłka można również zetrzeć na tarce o dużych oczkach). Przygotowane jabłka przełożyć do garnka o grubym dnie, wlać wodę, dodać cukier i cynamon. Podsmażyć na małym ogniu palnika pod przykryciem co jakiś czas mieszając, aby jabłka nam się nie przypaliły. Gdy jabłka zaczną się rozgotowywać dodać mus jabłkowy, wymieszać i doprowadzić do zagotowania. Zdjąć z ognia.

Rada: Gdyby masa jabłkowa była za rzadka dodać 2 łyżki bułki tartej.

Ciasto francuskie rozwinąć pokroić na równe kwadraty, na każdy kwadrat nałożyć porcję nadzienia jabłkowego, złożyć w trójkąt, brzegi zagnieść widelcem. Wszystkie trójkąty posmarować rozbełtanym białkiem - (ja smaruję pędzelkiem silikonowym). Włożyć do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec około 20 minut (na złoty rumiany kolor). Smacznego