Jabłka pieczone w kruchym cieście

czas przygotowania: **45 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

CIASTO:

- Mąka pszenna - 350 g
- Masło - 200 g
- Cukier puder - 120 g
- Żółtka - 3 sztuki

NADZIENIE:

- Jabłka - 6 sztuk
- Kisiel cytrynowy Gellwe - 1 opakowanie
- Gorąca woda - 1 szklanka
- Cukier kryształ do posypania - wedle uznania
- Jajko do smarowania ciasta - 1 sztuka

Sposób przygotowania

1. Zagnieć ciasto z podanych składników. Staraj się wyrabiać je bardzo krótko, po czym odstaw do lodówki na około pół godziny.
2. Jabłka obierz ze skórki. Nie przekrawając, wydrąż gniazda nasienne. W to miejsce nałóż kisiel cytrynowy Gellwe rozprowadzony w połowie szklanki gorącej wody.
3. Ciasto rozwałkuj na grubość około 0,5 centymetra. Zawiń w nie jabłka, uważając, aby kisiel nie wylał się na ciasto.
4. Każde tak przygotowane jabłko posmaruj roztrzepanym jajkiem i posyp cukrem. Piecz w piekarniku nagrzanym do temperatury 170°C do zarumienienia ciasta.
5. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Jabłka pieczone w kruchym cieście

Kisiel – smak cytrynowy

Kisiel w proszku o smaku cytrynowym z witaminą C.

Opakowanie zawiera: 38g