

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 rozproszony w połowie szklanki gorącej wody.
- 3** Ciasto rozwałkuj na grubość około 0,5 centymetra. Zawień 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