

SEROWE KRUCHE

CIASTKA Z JABŁKIEM

„Nie tak dawno zrobiłam te ciasteczka po raz pierwszy w życiu i teraz goszczą u nas bardzo często. Zachwyciły mnie swoją prostotą wykonania i genialnym smakiem. Koniecznie spróbujcie, bo ich przygotowanie to naprawdę krótka chwila.”



SKŁADNIKI (na około 50 sztuk):

- 400 g twarogu mielonego lub zwykłego
- 200 g masła
- 400 g mąki pszennej
- 5 łyżek cukru
- Ok 1 kg jabłek*
- Cukier puder

***Możecie użyć brzoskwiń z puszki, gruszek lub jakich owoców chcecie.**

PRZYGOTOWANIE:

- Twaróg niemielony zmielić, można to zrobić np. blenderem. Następnie dodać zimne pokrojone w kawałki masło, mąkę, cukier i wyrobić jednolitą masę. Można użyć robota kuchennego. Przygotowane ciasto najlepiej schłodzić ok 30 minut w lodówce zawijając w folię spożywczą, ale jak wyrabialiście robotem to możecie działać od razu, gdyż ciasto nie jest zbyt miękkie (nagrzane) od rąk.
- Jabłka obrać i pokroić w cienkie półksiężyce.
- Ciasto podzielić na dwie części i wałkować najpierw pierwszą porcję na około 3-4 mm i wykrawać kółka szklanką ok 5-6 cm średnicy (można

większe), następnie kłaść na jednej stronie jabłka i zamykać na pół jak kanapkę bez zlepiania.

- Piec w nagrzanym do 180 stopni piekarniku przez około 20-25 minut termoobieg lub góra-dół. Posypywać cukrem pudrem.