

## Jabłka w fartuszkach

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: ilka86, dnia 14 Grudnia 2012r. o 11:54

Tagi: jabłka, ciasto

Rodzaj dania: ciasta, ciasteczka, desery, owoce

Rodzaj kuchni: fusion

Rodzaj mięsa:

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
jabłko	8	szt.	owoce
mąka pszenna	1,25	szklanka	dodatki
margaryna	125	g	nabiał
jajo kurze	1	szt.	nabiał
żółtko	1	szt.	nabiał
śmietana 18%	1	łyżka	nabiał
cukier puder	1	łyżeczka	dodatki
sól	1	szczypta	przyprawy i zioła
rodzynki	1	łyżka	dodatki
orzechy włoskie	1	łyżka	dodatki
miód	2	łyżka	dodatki
konfitura owocowa dowolna	200	g	dodatki

### Opis

Najpierw należy przygotować kruche ciasto: Schłodzoną margarynę posiekać z przesianą mąką, zarobić z jajkiem, żółtkiem, śmietaną, cukrem pudrem i szczyptą soli na kruche ciasto. Z ciasta uformować kulę i owinąć w folię spożywczą. Włożyć na minimum 2 godziny lub na całą noc do lodówki do schłodzenia.

Jabłka obrać ze skórki, ściąć wierzch na 1/3 wysokości jabłka, łyżeczką wydrążyć gniazda nasienne. Miseczki jabłkowe napęlić konfiturą różaną lub mieszanką przygotowaną z rodzynek, posiekanych orzechów i miodu. Nadziane jabłka przykryć ściętymi wierzchami.

Schłodzone ciasto podzielić na części, cienko rozwałkować (nieco grubiej niż ciasto na pierogi) i oblepić nim jabłka. Nadmiar ciasta odkroić, a na górze zrobić ogonek. Z reszty ciasta wyciąć listki i przymocować do jabłek w cieście.

Jabłka otulone ciastem ułożyć w naczyniu żaroodpornym lub na blasze wysmarowanej oliwą. Wstawić do nagrzanego do 220°C piekarnika i piec 3 minuty, po tym czasie temperaturę zmniejszyć do 200°C i piec jeszcze 20 minut aż ciasto ładnie się zarumieni.

Po ostudzeniu można oprószyć jabłka cukrem pudrem.



Danie dietetyczne: nie  
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane  
Czas przygotowywania: 0godz. 0min.  
Cana:  
Liczba kalorii: