

# Joanna Krzyżanek

## Jabłka w szlafroczkach

Jeśli chcesz przygotować jabłka w szlafroczkach przygotuj:

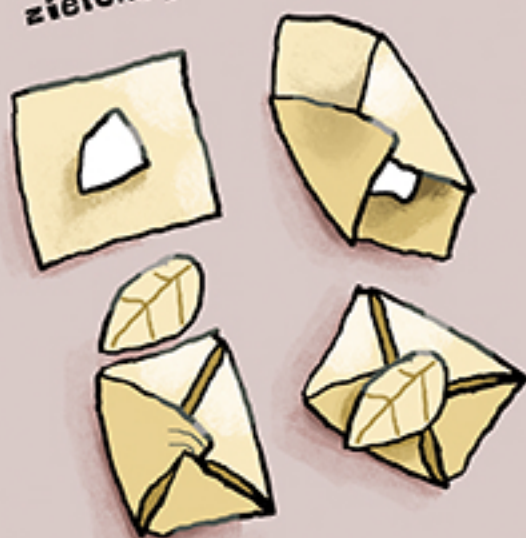
- cztery jabłka umyte, obrane ze skórki i pokrojone na duże kawałki
- dwa kubki mąki
- cztery żółtka
- kostkę masła wyjętą z lodówki
- cukier puder i cynamon do posypania ciastek.



1. Przesiej mąkę na stolnicę, dodaj masło i siekaj je tak długo, aż masło będzie miało wielkość zielonego groszku.



2. Dodaj cukier, żółtka i szybko zagnieć ciasto. Włóż je przynajmniej na pół godziny do lodówki, aby się schłodziło.



3. Rozwałkuj ciasto i pokrój na kwadraty. Na środek każdego z nich włóż jabłko i złóż ze sobą rogi ciasta. Każde ciastko ozdób listkiem wyciętym z pozostałego ciasta.



4. Włóż ciastka na blaszce do pieczenia i wstaw do piekarnika nagrzanego do 200°C na około 10 minut. Upieczone ciastka posyp cukrem pudrem i cynamonem.