

Pierozki jabłkowe



Składniki

blacha uniwersalna:

Ciasto:

100 g - twarogu

(suchego)

4 łyżka - oleju

jajko

1 łyżka - mleka w razie

potrzeby

50 g - cukru

- szczypta - soli

skórka z cytryny lub

cukier waniliowy

200 g - mąki pszennej

opakowania proszku do

pieczenia

Nadzienie:

150 g - jabłek

15 g - masła

sok z cytryny

30 g - cukru

10 g - rodzynek

białko do posmarowania

cukier puder

Opis wykonania

Przepis na pierożki jabłkowe i przepis podstawowy na ciasto serowe

Jabłka obrać, wyciąć gniazda nasienne i pokroić na kawałeczki. Zmieszać z masłem, sokiem z cytryny i cukrem i podduścić na słabym ogniu. Dodać rodzynek i odstawić nadzienie do ostudzenia. Twarożek dobrze wycisnąć w ściereczce i jeśli to konieczne, przetrzeć przez sito. Zmieszać z olejem, jajkiem, mlekiem, cukrem, solą, niewielką ilością startej skórki z cytryny lub cukrem waniliowym i wszystko dobrze utrzeć. Zmieszać mąkę i proszek do pieczenia. Połowę przesiać do masy i utrzeć. Resztę szybko ugnieść aż powstanie gładka, jednorodna masa. Blachę uniwersalną wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto cienko rozwałkować i wyciąć 32 placuszki o średnicy 8-10 cm. Posmarować roztopionym masłem, pozostawiając brzeg o szerokości 1 cm. Na krążkach rozłożyć nadzienie z jabłek. Krawędź posmarować białkiem. Złożyć ciasto i docisnąć na brzegu. Pierożki posmarować masła jajkiem za pomocą pędzelka, położyć na blasze i piec w podany sposób. Po pieczeniu krótko schłodzić. Zdjąć z blachy i odstawić na kratce kuchennej do wystygnięcia. Oprószyć cukrem pudrem.

Sposób nastawiania: grzanie górne/dolne 160-180°C, 20-30 minut.

Wskazówka: czas pieczenia drugiej blachy ulega skróceniu o ok. 5 minut.