**CIASTECZKA FRANCUSKIE Z PLASTERKAMI JABŁKA.**



**Składniki**

2 gotowe ciasta francuskie każde po 300 g,

1 jajko,

3 jabłka dość spore,

10 łyżeczek cukru kryształ.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |

**Przygotowanie**

Przygotowane ciasto francuskie przekroić wzdłuż na dwa paski oraz w poprzek na cztery - pięć kwadratów ( w zależności od wielkości jabłek i ciastek jakie chcemy ).

****

W międzyczasie przygotować jabłka obrać je, oczyścić z gniazd nasiennych i pokroić na plasterki dowolnej grubości.

****

Na przygotowany kwadracik ułożyć po 4 - 5 plasterków jabłka i obficie posypać łyżeczką cukru kryształ.

****

Nakryć drugim kawałkiem kwadratem i za pomocą widelca po zaklejać wszystkie boki.

****

Tak przygotowane ciasteczka położyć na blaszce od piekarnika wyłożonej papierem do pieczenia i posmarować obficie roztrzepanym wcześniej jajkiem.

****

Posmarowane ciasteczka wstawić do nagrzanego wcześniej piekarnika na 180 stopni i piec 30 minut do ładnego zarumienienia.

****

Ciasteczka wyszły tak pyszne że brak mi słów na ich opisanie, po prostu musicie sami się przekonać piekąc je.

****