

Niespodzianka, czyli koperty z jabłkiem

Składniki ciasto:

½ kg mąki
1 masło roślinne
1 żółtko
3 łyżki śmietany
½ szklanki mleka
1/3 kostki drożdży
Jabłka do nadzienia

Przygotowanie:

Mleko podgrzewamy (nie gotujemy) rozpuszczamy w nim drożdże. Z wszystkich składników zagniatamy ciasto. Wałkujemy placki i dzielimy na kwadraty. Do środka wkładamy jabłka pokrojone w ósemki i oprószone cynamonem. Składamy nadając kształt koperty lub sakiewki. Wierzch smarujemy białkiem. Pieczemy 15 minut w 145 stopniach. Wierzch smarujemy lukrem zrobionym z pozostałego białka i cukru pudru.

Smacznego 😊