

Empanadillas z jabłkami

Składniki na ciasto:

Ok. 12 dag mąki

Ok 12 dag twarogu

Jajko

11 dag margaryny

Szczypta soli

Składniki na farsz:

40 dag jabłek

2 łyżeczki cukru

łyżeczka soku z cytryny

Ok. 3 dag orzechów ziemnych

Ok. 3 dag rodzynek

Przygotowanie:

1. Białko oddzielamy od żółtka i mieszamy z mąką, twarogiem, solą i margaryną aż powstanie jednolita masa. Zawijamy w folie spożywczej i chłodzimy 30 minut.
2. Jabłka obieramy i ścieramy na tarce z dużymi oczkami. Mieszamy z cukrem i sokiem z cytryny. Lekko odciskamy i dodajemy posiekane orzechy i rodzynki.
3. Ciasto rozwałkowujemy na ok. 4 mm placek. Szklanką wykrawamy kółka. Na środek każdego nakładamy łyżeczkę nadzienia. Dokładnie sklejamy brzegi, smarujemy żółtkiem. Pieczemy ok. 20 minut w temperaturze 200 stopni.