

KOPERTY Z JABŁKIEM

Składniki:

200g masła

3 szklanki mąki pszennej

Szklanka śmietany

Aromat waniliowy

Jabłka

Cukier puder

Sposób wykonania:

Zagnieść ciasto z masła, maki, śmietany i cukru waniliowego, włożyć na godzinę do lodówki. Rozwałkować na grubość 0,5cm, pokroić na kwadraty (5x5 cm). Na każdym kwadracie rozłożyć kawałki jabłka i zagiąć rogi do góry, tak aby powstała koperta. Upiec ciastka na złoty kolor i posypać cukrem pudrem.