Rożki z jabłkami i lukrem

Kuchnia: polska
Czas przygotowania: 60 do 90min.
Danie dla: 6 osób
Stopień trudności: 2/10

Składniki:

- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- jabłka - 2
- cukier - 3 łyżki
- sok z cytryny - 5 łyżek
- cukier puder - 6 łyżek
- sok z cytryny - 3 łyżki
- gorąca woda - 3 łyżki

Opis przygotowania:

Jabłka myjemy, obieramy, wydrążamy gniazda nasienne, a następnie kroimy na malutkie kawałki. Wrzucamy je do garnka z grubym dnem, podlewamy 2 łyżkami wody, dodajemy cukier oraz sok z cytryny i rozgotowujemy na marmoladę. Pozostawiamy do wystygnięcia. Ciasto francuskie rozwijamy, lekko rozwałkowujemy. Dzielimy na sześć kwadratów i wykładamy na nie po czubatej łyżce jabłkowej marmolady. Każdy kwadrat składamy na pół, tak aby powstały trójkąty. Na brzegach przyciskamy je widelcem. Rożki przed włożeniem do piekarnika smarujemy rozkłóconym jajkiem. Rożki wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy je w 150 stopniach z włączoną funkcją termoobiegu przez około 25-35 minut. Do zarumienienia się ciasta. Po wyjęciu pozostawiamy je do ostygnięcia. Przygotowujemy lukier. Do miseczki wsypujemy cukier puder. Dodajemy sok z cytryny oraz gorącą wodę. Dokładnie mieszamy i zdobimy nim jabłkowe rożki.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!