



Krucze ciasteczka jabłkowo karmelowe

🕒 60–80 Min   

Przygotowanie

Składniki - Ilość osób: 20

♦ = Kotányi Produkty

Na kruche ciasto

600 g	Mąka tortowa
400 g	Masło
1 szt	Jajo organicznie
150 g	Cukier
2 szt	Żółtka jaj
1 szt	Ekologiczna cytryna

Na nadzienie

4 szt	Jabłka
2 łyżki	Sok z cytryny
2 łyżki	♦ Przyprawa do Szarlotki
2 łyżki	Krem karmelowy
1 opak	Drewniane patyczki

- 1 Na ciasto wymieszaj jajko z dwoma żółtkami, mąką, miękkim masłem i cukrem, uformuj ciasto. Zetrzyj cytrynę ze skórki i dodaj.
- 2 Następnie zawiń ciasto w folię spożywczą i odstaw do lodówki na około 20 minut. W międzyczasie można przygotować nadzienie.
- 3 Jabłka obierz, poćwiartuj i wydrąż. Wymieszaj jabłka z sokiem z cytryny i przyprawą do szarlotki. Podgrzej krem karmelowy i wymieszaj z masą jabłkową.
- 4 Powierzchnię do przygotowania ciasta posyp mąką i rozwałkuj ciasto. Teraz wytnij różne kształty. Każdy kształt wytnij podwójnie, tak aby móc je później złożyć razem.
- 5 Połowę kształtów układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Umieszczamy trochę mieszanki jabłkowo-karmelowej na środku.
- 6 Umieść drewniany szpikulec na dole, a drugą połowę ciastka ułóż na górze, dociskając krawędzie widelcem.
- 7 Piecz ciasteczka w temperaturze 180°C góra/dół przez ok. 2 godz. 20-25 minut na środkowej półce, aż się zarumienią. Pozwól im ostygnąć.

