

CIASTKA JABŁKOWE JAK Z MCDONALD'S

Składniki

/ 10 ciastek,
duża blacha/

- 2 opakowania ciasta francuskiego (duże 375g)
- 3 - 4 jabłka (waga około 480 g po obraniu)
- 2-3 łyżeczki soku z cytryny
- 2 łyżki masła
- 50 g brązowego cukru
- 1 łyżeczka cynamonu
- 40 ml wody
- 2 łyżeczki skrobi ziemniaczanej
- 1 jajko
- cukier cynamonowy

Przygotowanie

Jabłka umyj, obierz, przekrój na pół, usuń gniazda nasienne i pokrój w kostkę. W garnku na średnim ogniu rozpuść masło. Dodaj jabłka, sok z cytryny, cukier i cynamon. Doprowadź do wrzenia i gotuj około 8 minut, lub do momentu, aż jabłka zmiękną i puszczą dużo soku. W małej miseczce wymieszaj skrobię z wodą, aż uzyskasz jednorodną konsystencję. Dodaj zawiesinę skrobiową do garnka. Mieszając gotuj jeszcze około 2-3 minut, aż sos zgęstnieje. Odstaw do ostygnięcia.

Rozgrzej piekarnik do 200°C (bez termoobiegu) i wyłóż dużą blachę papierem do pieczenia. Arkusz ciasta francuskiego pokrój na 10 równych prostokątów. Rozłóż je równo na blasze do pieczenia. Nałóż jabłka na środek każdego prostokąta, pozostawiając 0,6 cm wolnego miejsca od krawędzi ciasta. Drugi arkusz ciasta pokrój na takie same prostokąty. Przykryj każde ciastko, sklej delikatnie brzegi palcami i dociśnij tworząc wzorki widelcem. Ostrym nożem zrób po 4 nacięcia na wierzchu każdego ciastka.

W szklance roztrzep jajko widelcem. Posmaruj nim ciastka. Posyp cukrem cynamonowym. Piecz przez 25 minut lub na złoty kolor.

Pozostaw do ostygnięcia na blasze przez około 10 minut, a następnie przenieś na kratkę do studzenia.

Podawaj ciepłe, ale uważaj, bo nadzienie jest znacznie gorętsze!

Wskazówka: Do jabłkowego nadzienia wybierz słodko-kwaśne jabłka o wyraźnym smaku takie jak Idared, Topaz czy Ligol. Słodsze jabłka - Rubinolę lub Glostera możesz posłodzić mniej niż w przepisie.

POLECANE ODMIANY: **Idared, Topaz, Ligol, Rubinola, Gloster**