

Ciasteczka z jabłkami

Składniki:

- 200 g mąki pszennej (1 i ¼ szklanki)
- 400 g twarogu półtłustego
- 2 jajka
- 50 g cukru (¼ szklanki)
- 3 jabłka (około 470 g)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżeczka cynamonu
- szczypta soli

Dodatkowo:

- cukier puder do posypania



Składniki:

Do dużej miski dajemy 2 całe jajka, szczyptę soli i mikserem (lub ręcznie trzepaczką) roztrzepujemy jajka, aż podwoją objętość. Następnie dodajemy cukier i ubijamy, aż cukier się rozpuści, a jajka zmienią kolor na jaśniejszy. Do drugiej miski dajemy twaróg i blenderem (lub zwykłym widelcem) rozgniatamy twaróg na gładką masę. Tak przygotowany twaróg dodajemy do masy jajecznej i dokładnie miksujemy (lub mieszamy ręcznie) do połączenia się składników. Odstawiamy mister. Dodajemy mąkę oraz proszek do pieczenia i mieszamy całość do połączenia składników. Robimy to już ręcznie za pomocą, np. łyżki czy łopatk.

Odstawiamy na chwilę miskę i obieramy 3 jabłka, które następnie ścieramy na tarce o grubych oczkach. Do jabłek dodajemy łyżkę soku z cytryny, łyżeczkę cynamonu i wszystko dokładnie mieszamy. Tak przygotowane jabłka dodajemy do wcześniejszej masy i wszystko dokładnie mieszamy.

Błazkę z piekarnika wykładamy papierem do pieczenia. Foremkę, w kształcie koła, o średnicy 5 cm, lekko smarujemy od wewnątrz olejem, kładziemy na blaszkę i do środka dajemy ciasto na ciastka. Ściągamy delikatnie foremkę. Ciasto powinno utrzymać swoją formę i nie rozlać się. Jeżeli ciasto rozleje się po ściągnięciu foremki, musimy dodać jeszcze trochę mąki i wszystko ponownie dokładnie wymieszać. Ciasto wykładamy na blaszkę w odstępach. Jeżeli nie mamy foremki możemy ciasto wykładać, np. łyżką. U mnie na jedną blaszkę zmieściło się 16 sztuk ciasteczek. W sumie z całego ciasta wyszło około 32 sztuki ciasteczek.

Błazkę wstawiamy do piekarnika i ciasteczka pieczemy w temperaturze 180°C, używając grzałki góra, dół przez około 30 minut, do ładnego zarumienienia góry. Podczas kiedy pierwsza porcja ciasteczek już się piecze przygotowujemy drugą blazkę, z drugą porcją ciasteczek.

Po upieczeniu wyjmujemy blazkę z piekarnika i łakocie studzimy na kratce.

Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

