

Jablička v listovém těstě

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- listové těsto 500 g
- jablka 6 ks
- trocha cukru krupice 1 ks
- trocha mleté skořice 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Jablka oloupeme, rozkrájíme na čtvrtky a vykrojíme jádřinec. Listové těsto rozválíme na plát silný asi 0,5 cm. Těsto rozkrájíme na čtverečky o velikosti asi 7 x 7 cm. Záleží na velikosti jablek.

Každý kousek jablka omočíme ze spodní strany v krupicovém cukru, položíme na čtvereček těsta a lehce posypeme skořicí.

Vždy protilehlé rohy těsta pevně přitiskneme k sobě, aby se při pečení nerozlepily. Případně je sepne párátkem. Koláčky naskládáme na plech a pečeme asi 20 minut dozlatova. Po vyjmutí z trouby je zasypeme moučkovým cukrem s vanilkou.