

Pieczone pierożki z jabłkami

Słodkie pierożki z dodatkiem jabłek. Ciekawy pomysł na śniadanie w sobotę. Pierożki można także polać miodem.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

75 minut

LICZBA PORCJI:

6

SKŁADNIKI:

300 g mąki
1 łyżeczka soli
150 g margaryny do pieczenia
4–5 łyżek zimnej wody
2 kwaskowate jabłka, posiekane
420 g brązowego cukru
1 szklanka wody
50 g masła, pokrojonego w kostkę
lody waniliowe

PRZYGOTOWANIE:

1) Połączyć mąkę, sól i margarynę w misce, wyrabiać, aż powstaną okruszki. Dolewać wodę i wyrabiać, aż ciasto będzie

jednolite. Rozwałkować, pokroić na kwadraty.

2) Nałożyć jabłka na środek każdego kawałka ciasta. Posmarować krawędzie wodą. Zawinąć rogi do środka i ścisnąć krawędzie. Ułożyć pierożki w naczyniu żaroodpornym. Piec 30 minut w temperaturze 180°C.

3) Wymieszać brązowy cukier z wodą i masłem w rondelku. Doprowadzić do wrzenia, cały czas mieszając. Połączyć pierożki. Piec jeszcze 25 minut. Podawać na ciepło, z lodami.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 pierożek (bez lodów) zawiera 711 kcal, 29 g tłuszczów (w tym 10 g NKT), 20 mg cholesterolu, 500 mg sodu, 109 g węglowodanów, 2 g błonnika, 4 g białka