

Jabluszkowe Róże

Składniki

1 arkusz ciasta francuskiego

3-4 jabłka, najlepiej z czerwoną skórką

3/4 szklanki cukru

1 czubata łyżeczka cynamonu + 3 łyżeczki cukru brązowego do obsypania ciasta francuskiego

Sposób przygotowania:



Jabłek nie obierać, tylko podzielić je na ćwiartki, usunąć w nich gniazda nasienne i pokroić w cienkie 2-3 mm plasterki.



W garnku zagotować 3 szklanki wody z 3/4 szklanki cukru. Do takiego syropu włożyć jabłka i gotować je na małym ogniu około 5-10 minut, aż wyraźnie zmiękną. Delikatnie odcedzić na sitku. Wystarczy również zalać jabłka wrzątkiem i odczekać aż zmiękną.



Wymieszać cynamon z brązowym cukrem i obsypać rozwinięty rulon ciasta francuskiego. Podzielić ciasto wzdłuż (szersza część) na około 2 cm paski i na każdym nakładać plasterki jabłek tak, aby lekko na siebie nachodziły.



Każdy pasek zrolować i włożyć do formy muffinkowej. Dno foremki uprzednio posmarować tłuszczem, lub wkładać je w papilotkach. Piec około 25 minut w temp 200 °C. Po wystudzeniu można posypać je cukrem pudrem.

Smacznego