



SAKIEWKI Z JABŁAMI

Składniki:

- 1 opakowanie bezglutenowego ciasta francuskiego z firmy *Bezgluten* lub $\frac{1}{2}$ opakowania bezglutenowego ciasta francuskiego z firmy *Balviten*
- 4 jabłka (minimum 8 połówek moreli z puszki)
- 1 jajko
- $\frac{1}{2}$ szklanki perlistego cukru

Wykonanie:

- piekarnik nagrzać do temperatury 220°C
- roztrzepać w filiżance jajko
- jabłka obrać i pokroić na ćwiartki
- płat ciasta francuskiego przekroić wzdłuż oraz wszerz tworząc cztery równe prostokąty i delikatnie rozwałkować
- na każdy płat położyć 2 ćwiartki jabłka, a następnie brzegi ciasta zagiąć do góry i delikatnie skleić przy pomocy białka
- ciasto położyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, delikatnie posmarować (przy pomocy pędzelka) jajkiem i posypać perlistym cukrem
- piec w nagrzanym piekarniku przez około 15 - 20 minut

 www.DietaBezglutenowa.pl