



## STRUDEL Z JABŁKAMI Z CIASTA FRANCUSKIEGO

### Składniki:

- 1 opakowanie bezglutenowego ciasta francuskiego z firmy *Bezgluten* lub  $\frac{1}{2}$  opakowania bezglutenowego ciasta francuskiego z firmy *Balviten*
- 3 małe lub 2 duże kwaskowe jabłka
- 1 cytryna
- 1 jajko
- perlisty cukier

### Wykonanie:

- jabłka utrzeć na tarce z dużymi oczkami i skropić sokiem z 1 cytryny
- piekarnik nagrzać do temperatury 220°C
- roztrzepać w filiżance jajko
- płaty ciasta francuskiego połączyć i delikatnie rozwałkować na kształt prostokąta
- z obydwu dłuższych boków naciąć do środka ciasta paski o szerokości 1 centymetra - środek ciasta powinien zostać nietknięty
- na środek ciasta nałożyć utarte owoce
- nakładając na przemian paski ciasta uformować wzór przypominający warkocz
- paski ciasta delikatnie skleić za pomocą jajka
- górę ciasta posmarować roztrzepanym jajkiem i posypać perlistym cukrem
- piec w nagrzanym piekarniku przez około 15 - 20 minut

[www.bezglutenowa.pl](http://www.bezglutenowa.pl)