

## Serowe ciasteczka z jabłkami

Z przepisu wychodzi około 28 ciasteczek

### Składniki na ciasto:

250 g mąki pszennej (tortowej)

250 g masła lub margaryny

250 g twarogu półtłustego

2 łyżki cukru pudru



### Dodatkowo:

2 – 3 jabłka

Cynamon

Cukier trzcinowy lub cukier puder

### Wykonanie:

Ser mielimy dwa razy w maszynce do mięsa lub przeciskamy przez praskę do ziemniaków. W misce łączymy ze sobą wszystkie składniki na ciasto. Możemy to zrobić siekając je nożem lub miksując mikserem, aż wszystkie składniki wstępnie się wymieszają. Następnie, już dłońmi, zagniatamy ciasto i formujemy wałek. Zawijamy go w folię spożywczą i wkładamy do zamrażalnika, na około 30 min.

Kiedy ciasto jest w zamrażalniku przygotowujemy jabłka. Obieramy je, pozbywamy się szypułek i dzielimy na ćwiartki. Następnie ćwiartki dzielimy jeszcze na 2 -3 plasterki, w zależności od wielkości jabłka (plasterki jabłka najlepiej jakby miały około 1 cm grubości).

Po około 30 min ciasto wyjmujemy z zamrażalnika i dzielimy na dwie lub trzy części, tak żeby łatwiej nam się wałkowało. Ciasto wałkujemy na około 0,5 – 1 cm grubości. Następnie z rozwałkowanego ciasta wykrawamy szklanką koła o średnicy 8 cm. Na każde wycięte koło nakładamy jeden plasterki jabłka, tak żeby druga połówka ciasta została wolna. I właśnie tą drugą połówką ciasta przykrywamy jabłko. W ten sposób powstanie tak jakby pierożek, ale nie zaciskamy go.

Tak przygotowane ciasteczka wykładamy na blaszkę do pieczenia, wyłożoną papierem do pieczenia. Z góry posypujemy ciasteczko cukrem trzcinowym. Jeżeli nie chcemy użyć cukru trzcinowego, to po upieczeniu ciasteczek i wystudzeniu posypujemy je cukrem pudrem. Blaszkę z ciasteczkami wkładamy do piekarnika, nagrzanego do 180°C (grzałki góra, dół) i pieczemy przez około 15 – 20 min do ładnego zarumienienia. Po upieczeniu studzimy na kratce.

Smacznego!

**Przepis ze strony Magia Kuchni**

<http://magiakuchni.eu>