



Rogaliki z nadzieniem jabłkowym i rodzynkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszne rogaliki z musem jabłkowym i rodzynkami. To przekąska na każdą porę dnia. Szybkie i łatwe w przygotowaniu.

Przygotowanie

Krok 1

Rozgrzewamy piekarnik do 200 stopni C. Przygotowujemy blachę i wykładamy ja papierem do pieczenia.

Krok 2

Ciasto francuskie rozkładamy na stolnicy. Kroimy na kwadraty. Następnie przecinamy je po przekątnej, aby uzyskać trójkąty.

Krok 3

Jabłka obieramy, kroimy w drobna kostkę i wrzucamy na rozgrzana patelnię. Posypujemy cukrem oraz dodajemy cynamon i rodzynki. Całość dusimy na wolnym ogniu do odparowania nadmiaru wody i zgęstnienia. Mieszymy dokładnie i odstawiamy do ostygnięcia.

Krok 4

Na brzeg każdego trójkąta nakładamy mus jabłkowy i zwijamy, aby uzyskać kształt rogała. Wierzch smarujemy roztrzepanym białkiem i posypujemy brązowym cukrem.

Krok 5

Pieczemy 20 minut.

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **16**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

1 opakowanie ciasta francuskiego

3 jabłka

80 g rodzynek

2 łyżki cukru

1 łyżeczka cynamonu

1 jajko

Cukier puder