**Ciasteczka z jabłkami**

***Składniki (na około 24 sztuki):***

* 200g mąki tortowej
* 200g masła
* 200g twarogu półtłustego
* 2 płaskie łyżki cukru
* 2 nieduże jabłka
* Ewentualnie odrobina cukru pudru do posypania gotowych ciasteczek



***Wykonanie:***

1. Ser zmielić w maszynce lub użyć sera mielonego (sernikowego). Następnie połączyć
z mąką, zimnym masłem pokrojonym w kostkę i cukrem. Ciasto wyrobić na gładką masę za pomocą miksera lub ręcznie na stolnicy.



1. Lepkie ciasto zawinąć w folię spożywczą i odstawić na minimum 1 godzinę do lodówki. Pod koniec leżakowania ciasta umyć i obrać jabłka, a następnie pokroić je na małe cząstki.



1. Schłodzone ciasto rozwałkowywać na stolnicy na grubość około 5mm, podsypując mąką w razie potrzeby. Za pomocą szklanki wykrawać kółka.



1. Na połówce serowego placka układać cząstkę jabłka, przykryć drugą połówką, lekko docisnąć i układać w lekkich odstępach na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Formę z ciastkami wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Piec około 25 minut, do wyrośnięcia i zarumienienia. Smacznego!





*Przepis pochodzi z książki kucharskiej „Praktyczna kuchnia domowa” z 1937 roku.*

**Wartość odżywcza 1 ciasteczka:**

|  |  |
| --- | --- |
| Wart. energetyczna | 109,8 kcal |
| Białka | 2,5g |
| Tłuszcze | 7,4g |
| Węglowodany | 8,5g  |

Opracowała dietetyk Aleksandra Polaniecka