

ROŻKI FRANCUSKIE Z RABARBAREM I JABŁKIEM



Składniki:

- 200 g rabarbaru
- pół słodkiego jabłka
- 2 łyżki cukru pudru lub pudru z ksylitolu + trochę do posypania
- 1 łyżka skrobi ziemniaczanej
- 1 płat mrożonego ciasta francuskiego*
- 1 jajko

* które w swoim składzie zawiera jedynie mąkę, masło, sól i wodę.

Sposób przyrządzenia:

- Pokrój rabarbar na centymetrowe kawałki, zetrzyj jabłko.
- Składniki dokładnie wymieszaj w misce z cukrem pudrem/ksylitolem i skrobią ziemniaczaną.
- Płat ciasta francuskiego podziel na sześć równych (kwadratowych) części.
- Na każdy kwadrat nałóż nadzienie.
- Brzegi ciastek posmaruj roztrzepanym jajkiem.
- Złóż po przekątnej na pół każdy kwadrat, tak aby utworzyć trójkąt. Krawędzie rogalika połącz dociskając widelcem.
- Wyłóż blachę papierem do pieczenia i przełóż na nią rożki.
- Wierzch rożków posmaruj resztą roztrzepanego jajka.
- Przed samym pieczeniem zrób nożem małe otworki wentylacyjne - po trzy na wierzchu każdego z rożków.
- Rożki piecz w piekarniku rozgrzanym do temperatury 220°C przez około 20 - 25 min., aż ciasto będzie złociste i chrupiące.
- Gotowe rożki posyp cukrem pudrem lub pudrem z ksylitolu.