Fahéjas-almás leveles kosárkák

Ropogós leveles tészta, édes-fahéjas almatöltelék és mennyei illatok - ezek a mini almás kosárkák egyszerűen elkészíthető, mutatós finomságok.



Előkészítés: 10 perc | Elkészítés: 25 perc | Adag: 12 | Desszert

HOZZÁVALÓK

	leveles tészta (2 lap)
	4 közepes alma
	40 g kristálycukor
	1 tk fahéj
	1 tk citromlé
	8 g étkezési keményítő
	15 g vaj

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.10.24

ELKÉSZÍTÉS

1.

Az almákat megpucoljuk, kisebb darabokra vágjuk majd vajon puhítjuk. Mehet hozzá a fahéj, cukor és citromlé. Ha megpuhult az alma, a keményítőt összekeverjük kevés vízzel és ezt is hozzáadjuk, hogy kicsit sűrűbb állagot kapjunk.



2.

Muffin formába a leveles tésztából kockákat vágunk és ezeket a formába helyezzük. Megtöltjük a már kihűlt vagy langyos almával és ha szeretnénk a kosárkák tetejére vághatunk még egy két darabot a tésztából díszítésként.



3.

180 fokon kb. 15 percig sütöttem. Ha szeretnénk, a tetejét megkenhetjük sütés előtt még egy tojássárgájával is.

