Fahéjas alma koszorú

1	60	4
Nehézség	Perc	fő

Allergének:

Hozzávalók

- 3 db Piros alma
- 3 ek. cukor
- 1 tk. őrölt fahéj
- 2 csomag leveles tészta
- 1 db tojás
- szeletelt mandula

1. Megpucoljuk az almát, keresztben felszeleteljük, a közepét - ahol az almamag van - kiszúrjuk. Az almaszeleteket megforgatjuk a fahéjas cukor keverékében.
2. A leveles tésztát hosszú, vékony csíkokra vágjuk fel, majd az almaszeletek közepén átfűzve és körbetekerve fedjük be a szeleteket.
3. Sütőpapírral bélelt tepsire tesszük, megkenjük a felvert tojással, megszórjuk a maradék fahéjas cukorral, és a szeletelt mandulával. 200 fokon, kb. 15-20 perc alatt aranybarnára sütjük.

Google Play
App Store