

Jabłko w cieście filo

Składniki:

rolka ciasta filo lub francuskiego (dostępne w dobrym sklepie spożywczym),
3 średniej wielkości jabłka,
1 łyżeczka cynamonu,
125 ml miodu naturalnego,
¼ kostki miękkiego masła.

Wykonanie:

Ciasto rozwałkować do grubości ok. 5 mm i pokroić w kwadraty o wymiarach 5 cm. Następnie posmarować masłem. Jabłka obrać ze skórki, pokroić w kostkę, posypać cynamonem i zalać miodem. Starannie razem wymieszać. Tak przygotowany farsz nakładać na kwadraty z ciasta filo. Rogi kwadratów złączyć ze sobą, tworząc sakiewkę. Następnie włożyć do piekarnika i zapiekać przez ok. 15 min. w temperaturze 180 °C. Podawać polane czekoladą z gałką lodów.