NAPOLEONKI

Dodano: 2010-01-01 14:34:37
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1855 razy.

25 dag mąki,
25 dag tłuszczu,
1 żółtko,
sok z 1/2 cytryny,
sól,
woda.

Połączyć tłuszcz z połową mąki, zagnieść ciasto i wynieść do chłodnego miejsca. Z drugiej połowy mąki, żółtka, soku z cytryny, szczypty soli i odpowiedniej ilości wody sporządzić ciasto kluskowe, po czym wybić je dobrze wałkiem. Ciasto kluskowe rozwałkować na stolnicy w kwadrat o boku ok. 20 cm i położyć na nim ciasto kruche rozwałkowane w kwadrat o boku ok. 15 cm. Założyć brzegi ciasta kluskowego w kopertę i wałkować zawsze w jednym kierunku od siebie na grubość taką jak na kluski. Następnie złożyć je i znów rozwałkować . Czynność powtórzyć cztery razy, następnie przeciąć placek na pół, rozłożyć na dwóch niesmarowanych blachach i wynieść do zimnego miejsca na 1-2 godziny. Gdy ciasto stężeje, włożyć do gorącego piekarnika na 15-20 minut (nie wolno w tym czasie otwierać piekarnika). Po upieczeniu i ostygnięciu krajać ciasto na jednakowe kwadraty i przekładać dowolnym kremem lub masa owocową. Posypać cukrem pudrem.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD