
PLACEK PÓŁKRUCHY Z MARMOLADĄ

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1529 razy.

50 dag mąki
sól
18 dag tłuszczu
25 dag kwaśnej marmolady
9 dag cukru
tłuszcz do smarowania blachy
4 żółtka lub 2 całe jaja
2 dag cukru pudru z wanilią do posypania
kilka łyżek śmietany
3/4 pojedynczego proszku spulchniającego

Sporządzić ciasto tak jak na placek z jabłkami (poprzedni przepis). Blachę posmarować tłuszczem. Przygotować marmoladę, jeżeli potrzeba, rozrzedzić ją nieco. Ciasto podzielić na dwie części, jedną połową wyłożyć blachę, wałkując ciasto na grubość palca, placek posmarować marmoladą. Wywałkować drugą część ciasta, nadać mu kształt blachy, nakryć nim placek posmarowany marmoladą, zlepiać brzegi, aby marmolada nie wypłynęła, wyrównać, pokłuć w wielu miejscach, upiec w dobrze wygrzanym piekarniku (30-40 min.). Upieczony placek wyjąć, posypać zaraz cukrem, a gdy ostygnie, krajać na małe, kwadratowe kawałki (około 20 sztuk).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD