
Ciastka listkowane śmietanowe z jabłkami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1584 razy.

35 dag mąki
30 dag masła
2 żółtka
1/2 jaja
15 dag gęstej świeżej śmietany
sól
2 dag mąki do posypania
1/2 kg jabłek kompotowych, dużych (Antonówki Złote Renety)
białko do sklejania brzegów
cukier waniliowy do posypania

Na stolnicy posiekać mąkę z masłem, do mąki dodać żółtka i 1/2 jaja i zarobić ciasto, dodając śmietanę. Gdy wszystkie składniki połączą się, ciasta nie wyrabiać, tylko przenieść je na głęboki talerz wysypany mąką, przykryć drugim talerzem i wynieść do chłodnego pomieszczenia, pozostawiając je na 12 godzin do sfermentowania; dlatego najlepiej zarobić je wieczorem i pozostawić na noc. Na drugi dzień optukać jabłka, obrać ze skórki, podzielić wzdłuż na 6-8 części, wyciąć łuskwinę. Ciasto wywałkować na 1/2 cm grubości. Ząbkowaną, okrągłą, o średnicy 5 cm foremką wykrawać z ciasta krążki uważając, by nie było wiele ścinków; krążki posmarować białkiem. Na każdy wycięty krążek nakładać po jednym kawałku jabłka obwodem do obwodu krążka, jabłko przykryć drugą połową krążka z ciasta tak, aby powstał półotwarty pierożek. Ciastka układać niezbyt gęsto na blasze posmarowanej tłuszczem, włożyć do gorącego piekarnika i upiec. Gdy powierzchnia i spód ciastek są suche i zrumienione, i nie uginają się pod naciskiem palców, ciastko jest upieczone; ciastka listkowane należy piec ok. 3/4 godziny. Aby się nie przypaliły, należy je po zrumienieniu na złoty koło przykryć papierem i pod papierem dopiec do środka. Po upieczeniu posypać grubo cukrem z wanilią.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD