
Kruchy przekładaniec z dżemem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3719 razy.

60 dag (3 szklanki) mąki,

25 dag margaryny,

3 żółtka,

1/4 szklanki zimnej wody,

cukier waniliowy,

20-30 dag dżemu lub marmolady

Mąkę posiekać z margaryną, żółtkami i wodą. Szybko zagnieść ciasto i schłodzić w lodówce (co najmniej 60 min). Ciasto podzielić na 5 równych części. Każdą z nich rozwałkować, ułożyć na dnie tortownicy i piec w gorącym piekarniku do zrumienienia ciasta. Po ostygnięciu krążki cienko posmarować dżemem i ułożyć jeden na drugim. Ciasto obciążyć deseczką i pozostawić do następnego dnia. Posypać cukrem pudrem lub polukrować polewą czekoladową.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>