
Ciastka półfrancuskie śmietanowe z marmoladą 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4494 razy.

50 dag (2 1/2 szklanki) mąki,

25 dag margaryny,

1 jajo,

1 żółtko,

1 szklanka śmietany,

szczypta soli,

marmolada lub konfitura

Mąkę posiekać z margaryną, dodać śmietanę, jajo, żółtko, sól i szybko zarobić ciasto. Owinąć je w serwetkę i włożyć na noc do zimnej wody. Następnego dnia ciasto rozwałkować na grubość około 1/2 cm i wyciąć radełkiem kwadraty o boku 10 cm. Brzegi posmarować białkiem. Na środku każdego kwadratu ułożyć porcję marmolady lub konfitury, złożyć na pół po przekątnej lub wzdłuż, zlepici brzegi i upiec na złoty kolor w bardzo gorącym piekarniku. Po upieczeniu można ciastka polukrować .

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