
Ciastka półfrancuskie śmietanowe z marmoladą 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3951 razy.

ciasto:

30 dag (1 1/2 szklanki) mąki,

25 dag margaryny,

1 żółtko,

3 łyżki cukru,

2-3 łyżki śmietany,

1 łyżeczka octu,

sól

nadzienie:

20 dag marmolady,

cukier waniliowy,

1 łyżka utartego przesianego biszkoptu,

1 jajo do smarowania ciasta,

orzechy,

cukier kryształ i cukier waniliowy do posypania

Margarynę posiekać z mąką, dodać pozostałe składniki, połączyć i szybko zarobić ciasto. Umieścić je w lodówce i przygotować nadzienie. Marmoladę utrzeć, dodać cukier waniliowy i biszkopt, dokładnie wymieszać. Po godzinie ciasto rozwałkować na grubość około 1/2 cm i okrągłą foremką lub szklanką wykroić ciastka. Na każdym ciastku umieścić szprycą lub łyżeczką porcję nadzienia. Ciastka złożyć na pół, lekko dociąć, posmarować roztrzepanym jajem i posypać posiekanymi orzechami zmieszanymi z cukrem i cukrem waniliowym. Piec w bardzo gorącym piekarniku około 20 min.

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