
Krawaty francuskie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3747 razy.

50 dag (2 1/2 szklanki) mąki,

50 dag margaryny,

1 jajo,

2 łyżeczki octu,

1 szklanka wody,

sól,

marmolada,

1 jajo do smarowania

Sporządzić ciasto francuskie. Rozwałkować na grubość około 1/2 cm, pokroić na prostokątne kawałki o wymiarach 10 x 5 cm i przekroić w połowie na kształt krawatu. Przygotowane ciastka ułożyć na blasze, a następnie na środku każdego z nich położyć trochę marmolady i posmarować jajem. Piec w bardzo gorącym piekarniku do zrumienienia: Po upieczeniu, jeszcze ciepłe, posmarować cienko lukrem.

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