Pomarańczowe płatki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2853 razy.

("Tuiles a l'Orange")

na 6 osób:

200g cukru pudru

100g migdałowych płatków

50g mąki

pomarańcza

100g masła

przygotowanie - 15 min.,

gotowanie 10 minut.

W dużym naczyniu wymieszać mąkę i cukier, dodać nieco startej skórki z pomarańczy (według uznania) oraz sok z pomarańczy. Następnie dolać stopione masło, lekko ciepłe. Wrzucić migdały-płatki. Obficie wysmarować blachę masłem. Najlepsza byłaby blacha pokryta teflonem. Włożyć ją na kilka minut do lodówki. Następnie kłaść na niej małe kupki ciasta, w dużych od siebie odstępach. Rozpłaszczyć je delikatnie przy pomocy wilgotnego widelca. Włożyć blachę do nagrzanego piekarnika. Piec w temperaturze 210 stopni. Jak tylko ciasteczka 'nabiorą rumieńców', wyjąć je delikatnie przy pomosy łopatki. Następnie ułożyć na folii aluminiowej i rulując ją zgnieść je lekko, aby przybrały kształt płatków. Płatki należy wyjąć z folii, jak wystygną.

Szef restauracji Hotelu Bristol w Paryżu radzi, aby podawać je do szampana.

opracowane na podst. "Elle"