
Ciastka polfrancuskie z brzoskwiniami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3979 razy.

Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto:

250 g maki,

125 ml mleka,

20 g drozdzy,

25 g cukru,

1 jajo,

125 g masla,

sol.

Inne:

5-6 brzoskwini,

1 bialko do posmarowania ciastek,

tluszcz i maki do formy.

1. Z maki, mleka, jaja, szczypty soli, 25 g masla, drozdzy i cukru zrobic ciasto drozdzowe. Reszte masla (100 g) rozetrzec. Ciasto drozdzowe rozwalkowac,

ulozyc na nim maslo, przykryc je wystajacymi rogami ciasta i rozwalkowac.

Zlozyc ciasto na 3 czesci, rozwalkowac, ponownie zlozyc, zawinac w pergamin,

wlozyc na 20 min do lodowki. Ochlodzone ciasto rozwalkowac na grubosc 5 mm.

2. Brzoskwini umyc, osuszyc, przepolowic, wyjac pestki.

3. Rozwalkowane ciasto pokroic na kwadraty o boku 10 cm. Uformowac z nich ciastka roznego ksztaltu. Na srodku kazdego polozyc polowke brzoskwini, przykryc

i odstawic na 15 min. Gdy ciastka wyrosna, posmarowac lekko ubitym bialkiem.

4. Blache posmarowac tluszczem, posypac maki. Ulozyc ciastka, zachowujac odpowiednie odstepy. Piec 15-20 min w temp. 220°C.

- Brzoskwini mozna zastapic morelami, wisniami lub sliwkami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 10.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)