Kruche ciasteczka z galaretka owocowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3521 razy.

Ok. 40 szt. Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto:

300 g maki,

200 g masla,

100 g cukru pudru,

2 zoltka.

Inne:

200 g galaretki ze smazonych owocow lub dzemu,

1 zoltko do posmarowania ciasteczek,

cukier puder do posypania ciasteczek.

1. Z maki masla, cukru pudru i 2 zoltek zagniesc szybko kruche ciasto. Zawinac

w folie aluminiowa lub przykryc, wstawic na 30 min do lodowki.

2. Ochlodzone ciasto wyjac z lodowki, rozwalkowac na grubosc 3-4 mm. Foremka

wyciac kolka o srednicy 5 cm. Mniejsza foremka wyciac w polowie kolek otwory

o srednicy 3,5 cm.

3. Brzegi wiekszych kolek posmarowac zoltkiem roztrzepanym z lyzka wody. Nastepnie nalozyc na ciastka z otworami. Piec w temp. 200żC 10-15 min, az sie

ladnie zrumienia.

4. Galaretke lub dzem zagotowac z kilkoma lyzkami wody, przetrzec przez sito,

nakladac po lyzeczce do srodka ciasteczek.

5. Nastepnie brzegi ciasteczek posypac cienko cukrem pudrem.

- Do galaretki mozna dodac 25 ml likieru.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 18.

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