
Kruche ciasteczka z galaretką owocową

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3398 razy.

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

Ciasto:

300 g maki,

200 g masła,

100 g cukru pudru,

2 żółtka.

Inne:

200 g galaretki ze smazonych owoców lub dzemu,

1 żółtko do posmarowania ciasteczek,

cukier puder do posypania ciasteczek.

1. Z maki masła, cukru pudru i 2 żółtek zagnieść szybko kruche ciasto. Zawinąć w folię aluminiową lub przykryć, wstawić na 30 min do lodówki.

2. Ochłodzone ciasto wyjąć z lodówki, rozwałkować na grubość 3-4 mm. Foremka wyciąć kolek o średnicy 5 cm. Mniejsza foremka wyciąć w połowie kolek otwory o średnicy 3,5 cm.

3. Brzozy większych kolek posmarować żółtkiem roztrzepanym z łyżką wody. Następnie nałożyć na ciastka z otworami. Piec w temp. 200°C 10-15 min, aż się

ładnie zrumienia.

4. Galaretkę lub dżem zagotować z kilkoma łyżkami wody, przetrzeć przez sito, nakładać po łyżeczce do środka ciasteczek.

5. Następnie brzozy ciasteczek posypać cienko cukrem pudrem.

- Do galaretki można dodać 25 ml likieru.

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

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