
Krucze ciasto z konfitura

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3727 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 2 godz. 10 min.

1 szklanka oliwy,

1 żółtko,

2 łyżki cukru,

2 paczki cukru waniliowego,

1/2 paczki proszku do pieczenia,

250 g maki,

250 g konfitura z winogron i orzechow (przepis w "desery").

1. Wymieszać w naczyniu oliwe, żółtko, cukier i proszek, wsypać maki i wyrabiać na miękkie ciasto dodając stopniowo wody.
2. Uformować placek o grubości ok. 1/2 cm i włożyć do posmarowanej oliwą formy. Zostawić trochę ciasta do przybrania.
3. Konfiturę winogronowo-orzechową rozprowadzić łyżką po cieście.
4. Resztę ciasta rozwałkować, pokroić w paseczki i ułożyć z nich kratkę na konfiturze.
5. Włożyć do rozgrzanego piekarnika na ok. 20 min. Po upieczeniu przełożyć na talerz.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 86.

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