

NADZIEWANE CIASTECZKA FRANCUSKIE



Autor: **LIDECZKA**
Przepisów: **255** Ocena: **18713**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- masło, 25 dkg
- mąka, 25 dkg
- szczypta soli
- białe wino, 125 ml
- woda, ok. 3 łyżki
- (lub zamiast wody i wina 150 ml samej wody)
- marmolada morelowa, ok. 25 dkg
- jajo, 1

Sposób przygotowania:

- 1 20 dkg masła schować do lodówki. Resztę masła zmieszać z mąką i płynem, dokładnie wyrobic. Uformować gomółkę i wstawić na ok. 20 min. do lodówki.
- 2 Gomółkę ciasta naciąć na górze w kształcie krzyża. Gdy wierzchołki krzyża się wygną, ciasto jest już gotowe do dalszego przerobu. Przykryć je folią i odstawić w ciepłe miejsce na ok. 20 minut.
- 3 Na stolnicy obsypanej mąką rozwałkować ciasto na kształt prostokąta. Następnie zamrożone masło pokroić w plastry o grubości 1 cm i ułożyć jeden na drugim na cieście. Pozostawić dookoła tyle nieprzykrytego ciasta, by można je było złożyć do wnętrza nad masłem.
- 4 Tak złożone ciasto rozwałkować na wąski prostokąt. Z obu końców złożyć 1/3 długości do środka. Pwtórnie rozwałkować w formę wąskiego prostokąta i ponownie, jak przedtem, złożyć do środka. Włożyć ciasto do lodówki na ok. 15 min. i powtarzać tę operację jeszcze 2-3 razy. Im więcej wałkowania, tym więcej warstw będzie miało ciasto.
- 5 Ciasto podzielić na 2 części. Rozwałkować na kształt prostokątów na wielkość ok. 30x40 cm. Blachę opłukać zimną wodą i ułożyć na niej jeden prostokąt ciasta, posmarować marmoladą, przykryć drugim prostokątem ciasta. Oстрыm nożem pokroić w prostokąci (ok. 4x5). Na górze ponacinać w poprzek.
- 6 Jajo roztrzepać. Posmarować ciasteczka. Piec w temp. ok. 180 stopni przez ok. 20 min. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: