





Ciasteczka z kremem i owocami

przepisy.pl



Składniki:

- mąka - 250 gramów
- woda - 200 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- mleko - 0.5 litrów
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- owoce - 1 unit
- cukier puder do dekoracji - 1 unit

 60 minut  Trudne

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  200 °C 

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiać do miski, dodać sól i wodę i wszystko dokładnie wymieszać. Wyrobić na gładkie ciasto, uformować kulkę i owinąć ją w przezroczystą folię i włożyć do lodówki na 15 minut.
2. Kasię wyjąć z lodówki i pokroić na 4-5 plastrów. Ciasto rozwałkować na stolnicy posypanej delikatnie mąką. Na środku ułożyć obok siebie plastry Kasi. Boki ciasta ze wszystkich stron założyć do środka i mocno zacisnąć. Ciasto napełnione tłuszczem rozwałkować, a następnie złożyć z obu stron do środka, aby było ono trzykrotnie przełożone.
3. Ciasto znów rozwałkować i złożyć jak wyżej i owinąwszy w folię włożyć do lodówki. Schłodzone ciasto francuskie rozwałkować i pokroić na 10 kwadratów. W połowie z nich zrobić pośrodku okrągły otwór.
4. Cały kawałek posmarować białkiem i nałożyć kawałek z wykrojonym środkiem.
5. Posmarować żółtkiem i wyłożyć na blachę splekowaną wcześniej zimną wodą (nie wycierać blachy, ani nie natłuszczać). Piec w temperaturze 200 stopni.
6. Przygotować budyń wg instrukcji na opakowaniu. Gdy ostygnie, dodać mięką Kasię, dokładnie wymieszać mikserem i krem gotowy.
7. Wypełniamy otwory kremem budyniowym i kładziemy owoce. Posypujemy cukrem pudrem SMACZNEGO

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl