





przepisy.pl

Ciastka francuskie ze śliwkami



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- mąka - 250 gramów
- woda - 200 gramów
- sól - 1 szczypta
- jajko - 1 sztuka
- dżem śliwkowy - 3 łyżki
- śliwki - 50 dekagramów
- cukier do posypania - 1 unit

 60 minut  Trudne

Wskazówki pieczenia:

 18 minut  200 °C 

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiać do miski, dodać sól i wodę i wszystko dokładnie wymieszać. Wyrobić na gładkie ciasto, uformować kulkę, 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 Kasią rozwałkować a następnie złożyć z obu stron do środka aby było ono trzykrotnie przełożone. Ciasto znów rozwałkować i złożyć jak wyżej i owinąć w folię włożyć do lodówki.
3. Schłodzone ciasto francuskie rozwałkować na prostokąt i ostrym nożem wycinamy 8 kwadratów i 8 wąskich pasków (każdy skrócić).
4. Każdy z kwadratów posmarować dżemem, krawędzie ciastek posmarować jajkiem, ułożyć na nich poskręcane paski ciasta i lekko docisnąć.
5. Śliwki umyć, osuszyć, usunąć pestki, pokroić w plastry.
6. Ułożyć na ciastku.
7. Ciastka piec na blasze splukanej wcześniej zimną wodą. Piec w temperaturze 200 stopni przez około 18 minut.
8. Zaraz po upieczeniu posypać cukrem.

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