



Placek korzenny

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180-200 °C 

Składniki:

ciasto kruche

- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- cukier - 25 dekagramów
- zmielone migdały - 25 dekagramów
- mąka - 37 dekagramów
- goździki - 10 sztuk
- zmielony cynamon - 2 łyżeczki
- jajko - 1 sztuka
- powidła śliwkowe - 70 dekagramów

lukier

- cytryna - 1 sztuka
- cukier puder - 25 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Zagnieść ciasto z wszystkich wymienionych wyżej składników, podzielić na cztery części, nie wałkować, lecz układać cienkimi kawałkami na folii i upiec w gorącym piekarniku, a gdy placki będą jeszcze gorące, folię usunąć.
2. Przełożyć placki powidłami, przycisnąć deseczką i obciążyć.
3. Gdy ciasto ostygnie, lukrować w kratkę.
4. Przygotować przezroczysty lukier, dodając do cukru pudru sok cytrynowy, a jeśli to konieczne - wodę.
5. Gdy lukier po dokładnym utarciu zgęstnieje, nabić nim strzykawkę do lukru i ozdobić ciasto.
6. Odstawić placek na 2 dni, a wtedy będzie kruchy i smaczny

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