

"krawaty" francuskie

Przepis dodany przez użytkownika mniami

ciasto francuskie z dodatkiem słodkim..

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- mąka - 2 i 1/2 szkl.
- margaryna - 50 dag
- jajko - 1 do ciasta i 1 do p szt.
- ocet - 2 łyżeczka(i)
- woda - 1 szkl.
- sól - szczypta(y)
- marmolada -

Etapy przyrządzania:

1. Przygotować ciasto francuskie. Rozwałkować ciasto na grubość około 1-2cm i pokroić na prostokątne kawałki o wymiarach 10cmx5cm i przekreślić w połowie na kształt krawaty. Przygotowane ciastka ułożyć na blasze a następnie na środek każdego z nich nałożyć trochę marmolady. Przed pieczeniem posmarować jajkiem. Po upieczeniu jeszcze ciepłe posmarować cienko lukrem.

