

Francuskie ciasteczka z cukrem

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Francuskie ciasteczka z cukrem

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 3,5 szklanki mąki -
- kostka margaryny -
- 3,5 łyżki oleju -
- 250 ml. śmietany 12 % -
- cukier do posypania -
- jajko do posmarowania -

Etapy przyrządzania:

1. Margarynę posiekać z mąką. Dodać olej i dalej siekać. Wlać śmietanę i zagnieść ciasto ręką. Z ciasta uformować kulkę i na 2 godz. do lodówki. Ciasto rozwałkować na prostokąt. Rozłożyć na nim płatki masła, złożyć boki (na kształt koperty) i delikatnie wałkować w kierunku od siebie.

Czynność powtórzyć 4 razy (po każdym wałkowaniu ciasto wstawić na ok. pół godz. do lodówki). Ciasto pokroić w kwadraty ,ułożyć na pergaminie , posmarować roztrzepanym jajkiem, posypać cukrem , piec na złoty kolor.

