

Ciastka francuskie z lukrem grenadinowym



ASIK32



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Nadzienie

| | |
|--------------------------------|---------------|
| jabłka | 6 szt |
| rodzynki | 70 g |
| żurawina suszona | 30 g |
| cytryna | 1 szt |
| cukier | 3 łyżki |
| Cynamon mielony Prymat | 1/2 łyżeczki |
| Kardamon mielony Prymat | 1/2 łyżeczki |
| mąka pszenna | 1 i 1/2 łyżki |

Lukier

| | |
|---------------------|--------------|
| cukier puder | 1/2 szklanki |
| grenadina | 2 łyżki |

Pozostałe składniki

| | |
|--------------------------|--------------|
| ciasto francuskie | 2 opakowania |
| jajko | 1 szt |
| woda | 1 łyżka |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ćwiartki jabłek pokroić na małe kawałki.
- KROK 2 Zetrzeć skórkę cytryny na tarce o najmniejszych oczkach i wycisnąć sok z cytryny. Sok i skórkę z cytryny dodać do jabłek i wymieszać.
- KROK 3 Następnie dodać sparzone rodzynki i suszoną żurawinę, cukier, cynamon, kardamon oraz mąkę. Wszystko dokładnie wymieszać.
- KROK 4 Na stolnicę oprószoną mąką wyłożyć ciasto francuskie, pociąć każdy płat ciasta na 6 równych części.
- KROK 5 Na każdym kawałku ciasta wyłożyć nadzienie i brzegi posmarować jajkiem rozmieszonym z wodą. Kawałki ciasta składać po przekątnej, dociskając brzegi np. widelcem.
- KROK 6 Wyłożyć ciastka na blachę pokrytą papierem do pieczenia i na każdej zrobić nożem otworki po 2-3 i posmarować je resztą rozkłóconego jajka. Piec w temperaturze 220 stopni przez ok. 20 minut.
- KROK 7 Przygotować lukier grenadinowy: cukier puder dokładnie wymieszać z syropem grenadina. Polać lukrem ciastka.