

Ciasto francuskie



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	2 szklanki
jajko	1 szt
śmietana	4 łyżki
margaryna	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto I

Szklankę mąki przesiać, wbić jajko, dodać śmietanę, przesiekać nożem. Zagnieść ciasto tak jak na pierogi.

Ciasto II

Szklanka mąki, 20 dag margaryny przesiekać nożem na stolnicy. Szybko zawalać.

Oba ciasta włożyć do lodówki na 1-2 h.

Rozwałkować ciasto I, na to nałożyć ciasto II i lekko rozwałkować. Składać go w kopertę i znów przewałkować. Czynność tę powtórzyć 3 razy.

Ciasto francuskie ma różne zastosowanie. Można go podawać na słodko, np z kremem lub na ostro z papryką.