

Ciasto półfrancuskie



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	30 dag
tłuszcz	15 dag
jajko	1 szt
śmietana 18 proc	1 szklanka
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać, posiekać z tłuszczem na stolnicy, dodając jajko i po łyżce śmietany. Szybko ciasto zarobić, wynieść w chłodne miejsce na 2-3 h. Rozwałkować na grubość 0,5 cm.

Z ciasta półfrancuskiego można piec kremówki, przekładać masą, marmoladą, posypać cukrem z pudrem z wanilią.