

Ciasto filo



MAŁPECZKA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

- 2 szjk mąki pszennej**
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia**
- 1/2 łyżeczki soli**
- 3 łyżki oliwyz oliwek**
- 3\4 szkl mleka lub wody**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę mieszamy do kładnie z solą i proszkiem do pieczenia. Dodajemy oliwę i wodę lub mleko. Wyrabiamy dokładnie ciasto przez kilka minut, zawijamy w folię i wkładamy na ok godzinę do lodówki. Po tym czasie ciasto wyciągamy i dzielimy na części, które przykrywamy ściereczką lub zawijamy w folię, gdyż ciasto szybko wysycha. Po kolei rozwałkowujemy porcje ciasta na bardzo cieńkie placki. Dzielimy je na kwadraty, smarujemy roztopionym masłem, nakładamy na środek nadzienie i zwijamy w rulon. Ciasto smażymy na rozrzanym tłuszczu z każdej strony na rumiany kolor.