Precle francuskie

IRENA13

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

poniżej, czasem się wszystkie nie zapisują :)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:
* 30 dag mrożonego ciasta francuskiego
* 22 dag mąki
*7,5 dag cukru
*15 dag schłodzonego masła
*2 dag kakao
*1 jajko
* 10 dag cukru pudru
*4 dag płatków migdałowych

Wykonanie:
Białko odzielamy od żółtka. na stolnicę wysypujemy- make bez jednej łyżki, cukier, kakao, drobno pokrojone masło oraz żółtko. Siekamy nożem a następnie wyrabiamy, owijamy folia i na 1/2 h do lodówki.
Rozkładamy kawałki ciasta francuskiego, układamy jedno na drugim wałkujemy i smarujemy roztrzepanym białkiem.
Ciasto kruche wałkujemy do wielkości francuskiego w identyczny sposób. Kroimy na 20 pasków o szer.1,5 cm, paski skręcamy i formujemy precle.
rozkładamy na natłuszczonej blasze i pieczemy przez 25 minut w 180C .
Ucieramy cukier puder z 2 łyżkami gorącej wody - smarujemy nią precle i posypujemy migdałami.