



Tekst i zdjęcie: **Scalops** - SzeF Kuchni (1460)

Ciastka listkowane śmietanowe z jabłkami

Po upieczeniu posypać grubo cukrem z wanilią.

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- cukier waniliowy, 0 dag
- jabłko, 0.5 kg
- sól, 1 szczypta
- śmietana, 15 dag
- jajka, 0.5 szt.
- żółtka, 2 szt.
- masło, 30 dag
- mąka , 38 dag

Sposób przygotowania:

Na stolnicy posiekać mąkę z masłem, do mąki dodać żółtka i 1/2 jaja i zarobić ciasto, dodając śmietanę. Gdy wszystkie składniki połączą się, ciasta nie wyrabiać, tylko przenieść je na głęboki talerz wysypany mąką, przykryć drugim talerzem i wynieść do chłodnego pomieszczenia, pozostawiając je na 12 godzin do sfermentowania; dlatego najlepiej zrobić je wieczorem i pozostawić na noc. Na drugi dzień opłukać jabłko, obrać ze skórki, podzielić wzdłuż na 6—8 części, wyciąć łuskwinę. Ciasto wywałkować na 1/2 cm grubości. Ząbkowaną, okrągłą, o średnicy 5 cm foremką wykrawać z ciasta krążki uważając, by nie było wiele ścinków; krążki posmarować białkiem. Na każdy wycięty krążek nakładać po jednym kawałku jabłka obwodem do obwodu krążka, jabłko przykryć drugą połową krążka z ciasta tak, aby powstał półotwarty pierożek. Ciastka układać niezbyt gęsto na blasze posmarowanej tłuszczem, włożyć do gorącego piekarnika i upiec. Gdy powierzchnia i spód ciastek są suche i zrumienione, i nie uginają się pod naciskiem palców, ciastko jest upieczone; ciastka listkowane należy piec ok. 3/4 godziny. Aby się nie przypaliły, należy je po zrumienieniu na złoty kolor przykryć papierem i pod papierem dopiec do środka.

