



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny SzeF Kuchni (2006)

Ciasto półfrancuskie

Faktycznie pół francuskie

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- mąka , 0.5 kg
- margaryna, 0.25 kg
- śmietana, 1 szkl.
- cukier, 24 dag
- jajka, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Do mąki dodać margarynę i siekać nożem. Następnie dodać śmietanę i siekać aż powstanie jednolita masa. Masę chłodzić w lodówce ok. 1 godz., po czym wyjąć i wałkować (podsypując mąkę) do grubości placka ok. 1/2 cm. Wycinać krążki, smarować jajkiem i maczać w cukrze. Piec w średnio nagrzanym piekarniku.

