

Ciasteczka



Składniki

plastry mrożonego ciasta francuskiego
nieco mąki
Nadzienie:
25 g - mielonych migdałów
60 g - masy marcepanowej
połówek moreli z puszki
białko
żółtko
nieco mleka
papier do pieczenia

Opis wykonania

Ciasteczka z ciasta francuskiego z marcepanem i morelami.

Ciasto francuskie rozmrozić według przepisu na opakowaniu. Głęboką blachę do pieczenia krótko opłukać zimną wodą lub wyłożyć papierem do pieczenia. Kwadratowe plastry poukładać równomiernie na blasze. Prostokątne plastry podzielić na połówki i rozwałkować na posypanej mąką stolnicy na kwadraty wielkości ok. 12 x 12 cm. Każdy kwadrat posypać po przekątnej migdałami. Marcepan pokroić na cieniutkie plasterki. Poukładać po 2 plasterki po przekątnej na migdałach. Dobrze osączyć połówki moreli i poukładać po 2 sztuki na plasterkach marcepana. Dwa wolne, naprzeciw siebie leżące rogi ciasta nieco mleka posmarować białkiem, złożyć i dobrze do siebie docisnąć. Mleko rozmącić z jajkiem i posmarować "stateczki". Przed pieczeniem odstawić na 10 minut. Potem piec, jak podano poniżej.

Sposób nastawiania: grzanie górne/dolne 180-200°C, 30-40 minut.

Wariant: zamiast moreli można użyć innych owoców lub marmolady. Na pikantne nadzienie nadają się idealnie np. ser i gotowana szynka.