

Sakiewki z ciasta francuskiego z truskawkami



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2654** Ocena: **21133**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Ciasto maślane:
- 13 dag mąki
- 30 dag masła
- Ciasto kluskowe:
- 15 dag mąki
- 1 łyżeczka rumu
- 2 żółtka
- szczypta soli
- Pozostałe:
- cukiew wanilinowy
- truskawki

Sposób przygotowania:

- 1 **CIASTO MAŚLANE:** zagnieść składniki z taką ilością wody, aby uzyskać jednolitą konsystencję ciasta (jak na makaron). Uformować w kulę i wstawić do lodówki na 30 minut.

CIASTO KLUSKOWE: zagnieść mąkę z masłem i uformować w kostkę. Wstawić do lodówki na 30 minut.

Ciasto kluskowe rozwałkować w prostokąt (aby środek był grubszy niż boki). Ułożyć na nim ciasto maślane i zawinąć w kształt koperty. Rozwałkować na grubość ok. 2 cm. **UWAGA:** wałkujemy niezbyt mocno, gdyż może spowodować to rozgrzanie ciasta i tłuszczu w nim zawartego, co w konsekwencji spowoduje oddzielenie się ciasta od tłuszczu! Rozwałkowane ciasto składamy ponownie w kopertę i wkładamy na 15 minut do zamrażarki. Czynność (wałkowania, składania i mrożenia) powtarzamy czterokrotnie. Po czwartej powtórcie rozwałkujemy ciasto na 0,5 cm i wycinamy kwadraty o boku ok. 8-10 cm

- 2 Nakładamy owoce i zawijamy rogi, aby powstały na kształt sakiewek.



- 3 Układamy gotowe sakiewki na blasze i smarujemy białkiem. Wstawiamy do rozgrzanego piekarnika i pieczemy 25 minut w temperaturze 200 stopni.



Twoje notatki do przepisu: