

Ciastka francuskie z budyniem



Ciastka te powstały na wyraźne życzenie mojego męża, który po moich ostatnich francuskich z jabłkiem stwierdził, że takie zamknięte z budyniem to byłoby dopiero niebo w gębie. Tak więc upiekłam dzisiaj takie niebo specjalnie dla niego ;)

Składniki:

- dwa płaty ciasta francuskiego (po 275g)
- torebka budyniu waniliowego (lub innego, jaki lubicie)
- cukier wanilinowy
- 2 łyżeczki brązowego cukru
- jajko
- 4 łyżeczki białego cukru do budyniu
- 2 szklanki mleka do budyniu

Wykonanie:

1. Do garnuszka wlewamy półtorej szklanki mleka, podgrzewamy. W reszcie mleka rozpuszczamy 4 łyżeczki cukru i proszek budyniowy. Kiedy mleko się zagotuje, wlewamy roztarty proszek i gotujemy (według przepisu na opakowaniu). Budyń odstawiamy do przestygnięcia.
2. Ciasto rozwijamy i układamy na blacie. Smarujemy mocno rozbełtanym jajkiem (nie za grubo) i dzielimy na prostokąty. Na połowie każdego kładziemy około łyżeczki letniego budyniu.



3. Ciastka składamy na pół, zlepiamy brzegi, dociskamy mocno widelcem, tworząc na brzegach każdego ciastka wzorek.



4. Ciastka układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
5. Piekarnik nagrzewamy do 190 stopni Celsjusza.
6. Każde ciastko smarujemy rozkłóconym jajkiem i posypujemy mieszanką cukrów (wanilinowego i brązowego). Jeśli ktoś lubi cynamon, to myślę, że pasowałby do tej mieszanki idealnie.



7. Ciastka pieczemy około 20-25 minut, zaglądając do nich pod koniec pieczenia i pilnując, by się nie spaliły. Zostawiamy na 10 minut w gorącym piekarniku, po czym wyjmujemy i studzimy na kratce.





Kulinarnie