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.





Ciastka francuskie



Coś na szybko i na słodko. No i prosto. Z tymi ciastkami da sobie radę każdy, niezależnie od tego, czy ma doświadczenie w pieczeniu, czy nie. Przygotujecie te ciastka w 15 minut i upieczecie w niespełna pół godziny.

Składniki:

- płat ciasta francuskiego (275g)
- 1 jabłko
- trochę marmolady z róży lub gęstego dżemu
- cukier wanilinowy
- łyżeczka brązowego cukru
- 1 jajko

Wykonanie:

1. Płat ciasta rozwijamy i smarujemy dobrze rozbełtanym jajkiem. Dzielimy na prostokąty.

2. Jabłko obieramy, wycinamy gniazdo nasienne i kroimy na małe kawałki.

3. Na środku każdego prostokąta kładziemy pół łyżeczki marmolady, lekko rozpłaszczamy. W marmoladę wlepiamy kawałek jabłka.

4. Całość posypujemy zmieszanymi cukrami.

5. Ciastka pieczemy w temperaturze 190-200 stopni Celsjusza przez około 20-25 minut, koniecznie

sprawdzając, żeby się nie przypaliły.



Francuskie rogaliki z nutellą



Te rogaliki robi się tak szybko i łatwo, że możesz upiec je zawsze, kiedy tylko masz ochotę na coś słodkiego.

Składniki:

- płat francuskiego ciasta (275g)
- nutella
- 1 jajko

Wykonanie:

1. Płat ciasta rozwijamy, kroimy na trójkąty.

2. Na węższym boku kładziemy łyżeczkę nutelli i zwijamy w górę, zaginając końce do środka tworząc kształt rogalika.

3. Gotowe rogaliki układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Każdy smarujemy rozbełtanym jajem.

4. Pieczemy w temperaturze 180 stopni Celsjusza na złoto.