

# Francuskie ciasteczka z cukrem

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

## Francuskie ciasteczka z cukrem

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- 3,5 szklanki mąki -
- kostka margaryny -
- 3,5 łyżki oleju -
- 250 ml. śmietany 12 % -
- cukier do posypania -
- jajko do posmarowania -

### Etapy przyrządzania:

1. Margarynę posiekać z mąką. Dodać olej i dalej siekać. Wlać śmietanę i zagnieść ciasto ręką. Z ciasta uformować kulkę i na 2 godz. do lodówki. Ciasto rozwałkować na prostokąt. Rozłożyć na nim płatki masła, złożyć boki ( na kształt koperty) i delikatnie wałkować w kierunku od siebie.

Czynność powtórzyć 4 razy ( po każdym wałkowaniu ciasto wstawić na ok. pół godz. do lodówki). Ciasto pokroić w kwadraty ,ułożyć na pergaminie , posmarować roztrzepanym jajkiem, posypać cukrem , piec na złoty kolor.

