

Przepis na:

Ciastka francuskie z orzechami

SKŁADNIKI:

- 2 paczki ciasta francuskiego (gotowe płaty)
- 100 g orzechów włoskich
- 100 g brązowego cukru
- 60 g miodu
- 600 g masła
- szczypta soli

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Wsypujemy cukier na patelnię i rozpuszczamy.
2. Kiedy zmieni kolor na bursztynowy dodajemy miód i mieszamy.
3. Gdy składniki się połączą dodajemy masło oraz szczyptę soli.
4. Wszystkie składniki mieszamy.
5. Do mieszanki dodajemy orzechy łączymy je z pozostałymi składnikami i całość studzimy.
6. Kroimy ciasto na kwadraty (wielkość uzależniona od oczekiwanej wielkości ciastek).
7. Następnie składamy je na pół, aby uzyskać trójkąt.
8. Wzdłuż dłuższej krawędzi trójkąta robimy nacięcie, uważając aby nie przeciąć do końca (nacięcia stworzą drugi, mniejszy trójkąt).
9. Rozkładamy ciasto, a przeciwległe krańce nacięcia przekładamy na drugą stronę.
10. Układamy ciastka na blasze wyłożonej papierem.
11. Na środku ciasta nakładamy po ok. 1 łyżce orzechów w karmelu.
12. Ciastka wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy przez 20 minut w temperaturze 180°.

