

Placek brzoskwiowy



Trudność: 

Czas przygotowania: 40min , Czas

gotowania: 50min

Całkowity czas: 1g 30min , Porcja: 12

2425 Kalorii , **0 g** Cukrów , **166 g** Tłuszczu ,
27 g Białek

Autor: Redaktor

Link: <https://srecepty.pl/placek-brzoskwiowy>

Przygotowanie

Mąkę przesiej do miski, dodaj sól i masło. Palcami rozetrzej masło z mąką. Zagnieć ciasto dodając po łyżce wody. Uformuj 2 kule. Zawień w folię i włóż do lodówki na 20 minut. Brzoskwinie włóż na 20 sekund do gorącej wody, przełóż do zimnej wody, wyjmij i obierz ze skórek. Pokrój w plasterki i wymieszaj z sokiem z cytryny, cukrem, mąką ziemniaczaną i cynamonem. Odstaw na chwilę. Na lekko posypanej mąką stolnicy, rozwałkuj jedną kulę ciasta. Placek przełóż do formy, przytnij wystające brzegi i wstaw do lodówki. Piekarnik nagrzej do 220 stopni. Rozwałkuj drugą kulę ciasta na grubszy placek. Z ciasta wytnij liście, pozaznaczaj nerwy na liściach. Wyjmij z lodówki formę z ciastem i posmaruj spód glazurą z jajka. Wyłóż brzoskwinie wraz z sokiem. Rozsyp kawałki masła. Zaczynając od zewnętrznej krawędzi formy układaj liście. Posmaruj glazurą z jajka. Piecz przez 10 minut, następnie obniż temperaturę do 180 stopni i piecz przez kolejne 35 - 40 minut.

Składniki

- ✓ ciasto: 280 g mąki półgrubej
- ✓ 170 g masła
- ✓ 1 szczypta soli
- ✓ wypełnienie: 1,2 kg brzoskwinie
- ✓ 1 łyżka soku z cytryny
- ✓ 100 g cukru
- ✓ 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- ✓ 1/2 łyżeczki cynamonu
- ✓ 30 g masła

Kategorie

Urodziny, Owoce, Rodzina, Słodyczne

