Krajanka morelowa

Krajanki to ciasta, które przekłada się po upieczeniu na metalową kratkę, aby wystygły, a następnie kroi się je na kawałki.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

85 minut

LICZBA PORCJI:

50 kawałków

SKŁADNIKI:

500 g mąki
200 g i 2 łyżki cukru
3 łyżeczki proszku do pieczenia
1/2 łyżeczki soli
1/4 łyżeczki sody
200 g miękkiego masła
3 jajka, żółtka oddzielone od białek (1 białko wlać do osobnego naczynia)
1/4 szklanki mleka
1 i 1/2 łyżeczki esencji waniliowej
1,3 kg dżemu morelowego
100 g orzechów włoskich, posiekanych

PRZYGOTOWANIE:

1) Wymieszać w misce mąkę, 200 g cukru, proszek do pieczenia, sól i sodę. Wkroić masło. Wyrobić ciasto (powinno przypominać okruchy).

2) Ubić w osobnej misce żółtka, 2 białka, mleko oraz esencję waniliową. Dodać do ciasta. Wyrobić, uformować kulę.

3) Podzielić kulę na dwie części – jedna powinna być większa. Rozwałkować większą część ciasta na prostokąt. Wylepić dno i brzegi nie natłuszczonej prostokątnej formy. Posmarować dżemem morelowym, posypać orzechami.

4) Rozwałkować resztę ciasta, położyć na warstwie orzechów. Ponacinać z wierzchu. Roztrzepać resztę białka, posmarować ciasto. Posypać resztą cukru.

5) Piec 35–40 minut w temperaturze 175°C.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 kawałek zawiera: 125 kcal, 6 g tłuszczów (w tym 1 g NKT), 13 mg cholesterolu, 63 mg sodu, 16 g węglowodanów, 1 g błonnika, 2 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock