

Placek, który zawsze się udaje

Placek jest bardzo dobrym prezentem, gdy idzie się do kogoś w odwiedziny. Przygotowanie ciasta nie sprawi problemu, jeśli przygotujemy wcześniej większą porcję, na kilka spodów, a potem je zamrozimy.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

10 minut

LICZBA PORCJI:

Placek o średnicy 23 lub 25 cm

SKŁADNIKI:

SKŁADNIKI NA PLACEK JEDNOWARSTWOWY

125 g mąki

1/4 łyżeczki soli

75 g masła

1 1/2 łyżeczki białego octu winnego

2-3 łyżki mleka

SKŁADNIKI NA PLACEK DWUWARSTWOWY

250 g mąki

1/2 łyżeczki soli

150 g masła
1 łyżka białego octu winnego
5–6 łyżek mleka

PRZYGOTOWANIE:

1) Przesiać mąkę i sól do miski. Dodać masło. Posiekać je, aż powstaną okruszki. Skropić octem. Dolewać mleko i mieszać ciasto, aż zlepi się w kulę. Przykryć je i wstawić na 30 minut do lodówki.

2) Na placek jednowarstwowy: rozwałkować ciasto na blacie oprószonym mąką, tak żeby pasowało do formy o średnicy 25 lub 23 cm. Nałożyć na formę. Przyciąć, aby wystawało 1 cm poza krawędź formy. Wylepić brzegi formy. Nałożyć nadzienie lub upiec sam spód.

3) Na placek dwuwarstwowy: podzielić ciasto na dwie części (jedna powinna być większa). Uformować z nich kule. Rozwałkować większą kulę na blacie oprószonym mąką na krążek pasujący do formy o średnicy 23 lub 25 cm. Nałożyć ciasto na formę. Przyciąć równo z krawędzią. Nałożyć nadzienie. Rozwałkować drugą część ciasta. Ułożyć na nadzieniu. Przyciąć, zlepić krawędzie. Zrobić nacięcia na wierzchu.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1/8 placka jednowarstwowego zawiera: 132 kcal, 8 g tłuszczów (w tym 2 g NKT), 1 mg cholesterolu, 76 mg sodu, 12 g węglowodanów, śladowe ilości błonnika, 2 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock