



Рапунцел

Disney
ПРИНЦЕСА

ТЕСТЕНИ ПЛИТКИ С ШУНКА И КАШКАВАЛ

• За 16 броя •

Необходими продукти

2 чаши брашно

½ чаша полента

3 ч.л. бакпулвер

1 ч.л. сол

5 с.л. студено масло,
нарязано на парченца

½ чаша шунка,
нарязана на кубчета

½ чаша настърган чедър

1 чаша прясно мляко

Съвет

Можеш да използваш
настъргано сирене
пармезан или романо
вместо чедър.



Нагин на приготвяне

1. Помоли възрастен да ти помогне, като загрее фурната до 200°C.
2. В купа разбъркай брашното, полентата, бакпулвера и солта.
3. С върхчетата на пръстите втрий маслото в брашнената смес, докато парченцата станат с големината на грахчета. Добави шунката и сиренето и разбъркай.
Налей млякото и бъркай само докато сместа се превърне в тесто.
4. Поръси малко брашно върху дъска за рязане и сложи тестото отгоре. Поръси още малко брашно върху самото тесто, за да не залепва.
С помощта на точилка разточи тестото във форма на квадрат със страна 30 см.
Дебелината трябва да бъде между 0,6 и 1,3 см.
5. Помоли възрастен да разреже квадрата на четири части.
След това нарежи всяка четвъртина на 12 ленти, всяка с дължина около 15 см.
6. Сега е време да сплетеш тестото. Вземи 3 ленти и ги притисни заедно в горния край. Вземи дясната лента и я прехвърли върху средната, така че да разменят местата си. След това вземи лявата лента и я прехвърли върху новата средна.
Продължавай да редуваш, докато оплетеш цялата плитка. Накрая притисни лентите в долния край. Повтори, докато сплетеш всички ленти.
7. Помоли възрастен да ти помогне с печенето. Подреди плитките на разстояние една от друга върху тава без мазнина. Печи, докато тестото стане златисто кафяво – около 8 до 10 минути.

