

Ciastka francuskie



Coś na szybko i na słodko. No i prosto. Z tymi ciastkami da sobie radę każdy, niezależnie od tego, czy ma doświadczenie w pieczeniu, czy nie. Przygotujecie te ciastka w 15 minut i upieczecie w niespełna pół godziny.

Składniki:

- płac ciasta francuskiego (275g)
- 1 jabłko
- troche marmolady z rózy lub gęstego dzemu
- cukier wanilinowy
- łyżeczka brązowego cukru
- 1 jajko

Wykonanie:

1. Płac ciasta rozwijamy i smarujemy dobrze rozbełtanym jajkiem. Dzielimy na prostokąty.
2. Jabłko obieramy, wycinamy gniazdo nasienne i kroimy na małe kawałki.
3. Na środku każdego prostokąta kładziemy pół łyżeczki marmolady, lekko rozplaszczamy. W marmoladę wlepamy kawałek jabłka.

4. Całość posypujemy zmieszanyimi cukrami.

5. Ciastka pieczemy w temperaturze 190-200 stopni Celsjusza przez około 20-25 minut, koniecznie sprawdzając, żeby się nie przypaliły.

