

# Cynamonowe ślimaczki z ciasta francuskiego



Autor: **madzikcho**  
Przepisów: 72 Ocena: 1044



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- ciasto francuskie, 1 op.
- cukier, 4 łyżki
- cynamon, 3 łyżki
- jajko, 1 szt.
- LUKIER
- cukier puder
- sok z cytryny, kilka kropli

## Sposób przygotowania:

- 1 Piekarnik nagrzewamy do 180 st. C.
- 2 W miseczce mieszamy cukier z cynamonem.
- 3 Ciasto francuskie rozwijamy.
- 4 Następnie równomiernie posypujemy mieszanką cukru z cynamonem.
- 5 Ciasto zwijamy ciasno wzdłuż dłuższej krawędzi. Następnie kroimy w ok 2 cm krążki.
- 6 Ślimaki układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, w dostępach i smarujemy roztrzepanym żółtkiem.
- 7 Wstawiamy do nagrzanego do 180 st piekarnika i pieczemy ok 20 min.
- 8 Jeszcze ciepłe smarujemy lukrem (cukier puder + kilka kropli soku z cytryny, mieszamy).

## Twoje notatki do przepisu: