

Ekspresowe ciasteczka francuskie



Autor: **patusia5**
Przepisów: **263** Ocena: **8229**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 1 płat ciasta francuskiego
- kilka łyżek twardej marmolady
- jajko do posmarowania
- cukier puder do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto francuskie wykładamy na oprószoną mąką stolnicę, dzielimy na 8-10 kwadratów (u mnie 10 x 10cm). Każdy kwadrat nacinamy tak jak na zdjęciu (dokładna instrukcja na moim blogu <http://paulinka-to-ja.blogspot.com/2013/06/ekspresowe-ciasteczka-francuskie.html>). Na tak przygotowane ciastka nakładamy po łyżeczce marmolady i układamy na wyłożoną papierem blaszkę. Piekarnik nagzewamy do 200 stopni, ciastka smarujemy roztrzepanym jajkiem i pieczemy około 20 minut. Po upieczeniu obsypujemy cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu: