

Paluchy makowe z ciasta francuskiego



Autor: **mimiwiki**
Przepisów: **577** Ocena: **17314**

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 2 prostokątne płaty ciasta francuskiego
- 250g gotowej masy makowej z bakaliami
- białko jajka
- cukier do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Rozwijamy płaty ciasta francuskiego. Jeden z nich smarujemy częścią roztrzepanego białka. Na drugim rozprowadzamy równomiernie masę makową. Przykrywamy ciasto z makiem drugim ciastem - wysmarowaną częścią w dół. Dociskami do siebie ciasta. Kroimy ciasto wzdłuż krótszego boku na paski grubości 1,5-2 cm. Każdy pasek chwytamy z dwóch stron i zwijamy w spiralę (obkręcając w przeciwne strony)



- 2 Układamy nasze świderki na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Smarujemy pozostałym białkiem i posypujemy cukrem. Wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy ok. 15-20 min. w temperaturze 180 stopni z termoobiegiem.



3 Gotowe -smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: