

# serowe ślimaczki z ciasta francuskiego



Autor: **ekspansja-smaku**  
Przepisów: **121** Ocena: **2403**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1 gotowe ciasto francuskie 1 kostka sera białego półtłustego 3 łyżki cukru 1,5 łyżeczki cukru waniliowego 1 jajko 1 łyżeczka gęs

## Sposób przygotowania:

- 1 Ser przekładamy do wysokiej, dużej miski dodajemy żółtko, śmietanę i cukry. Miksujemy blenderem lub tradycyjnym mikserem z końcówką, która ma nóż. Podczas miksowania warto zrobić dwie przerwy, żeby mikser się nie przegrzał. Miksowanie sera powinno trwać w sumie ok. 10 minut, aż do uzyskania gładkiej masy. Nastawiamy piekarnik na 180 st. C. Rozwijamy ciasto francuskie, smarujemy masą serową, zostawiając 1 cm wolnego miejsca. Zwijamy ciasto dłuższym bokiem w roladę, którą tnijemy nożem w plasterki. Powstałe okrągłe ciasteczka przekładamy na blachę z piekarnika, wyłożoną papierem do pieczenia posypaną mąką. Ślimaczki smarujemy roztrzepanym białkiem. Pieczemy przez ok. 12-15 minut, do zarumienienia się ciasta. Smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: