

## Ciastka francuskie z budyniem i wiśniami

**BAMI**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**budyń śmietankowy**

**jajko**

**cukier**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto francuskie rozwinąć i pokroić na kwadraty. Budyń ugotować według przepisu na opakowaniu (z nieco mniejszą ilością mleka - aby był nieco gęstszy), przestudzić. Wiśnie rozmrozić i osączyć. Kwadraty ciasta ułożyć na blaszce wyłożonej pergaminem. Na środek każdego kwadratu wyłożyć budyń, ułożyć na nim owoce i lekko je docisnąć. Brzeg każdego kwadratu posmarować roztrzepanym jajkiem i posypać odrobiną cukru. Piec na złoty kolor w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 st.