

Ciastka francuskie z nutellą i truskawkami



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

ciasto francuskie	1 opakowanie
nutella	18 łyżeczek
truskawki świeże	250 gramów
jajko	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto francuskie podzielić na 18 równych kwadratów. W 9 wyciąć za pomocą foremki serca. Złożyć dwa kwadraty ciasta w taki sposób, aby utworzyły witraż z serca. W "okienko" dać po dwie łyżeczki nutelli i pokrojone na plasterki truskawki. Ciastka przełożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Brzeg ciastek posmarować rozkłóconym jajkiem i wstawić do nagrzanego do 220 stopni piekarnika na ok. 12-15 minut.