

## ciasto francuskie ze śmietankowym budyniem i jabłkami



### SZNYCEL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### opakowanie ciasta francuskiego

jajko

cukier

mleko

300 ml

budyń śmietankowy

jabłka

3 sztuki

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

najpierw gotuję gęsty budyń na mleku, a potem kroję na kawałki jabłka. Ciasto francuskie odmrażam i rozwałkuję, a następnie kroję na kwadraty. Na kwadratach kładę po łyżce budyniu i kilka kawałków jabłka. Każdy kwadrat przykrywam drugim kawałkiem ciasta i mocno sklejam brzegi. Wierzch ciastek smaruję jajkiem i posypuję cukrem. Ciastka piekę kwadrans w piekarniku rozgrzanym do 190 stopni.