

Ekspresowe ciasteczka francuskie z pastą sezamową tahini.



RENATA9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|------------------------------|----------------------|
| ciasto francuskie | 1 rulon |
| tahini pasta sezamowa | wg uznania |
| jajko | 1 sztuka |
| mąka | migdałowa wg uznania |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Rozwinąć rulon ciasta francuskiego i pokroić radełkiem na małe kwadraty.
- KROK 2 Na każdy kwadracik nałożyć łyżeczkę pasty sezamowej tahini.
- KROK 3 Złożyć każdy kwadracik w trójkąt i zrobić na środku nacięcie radełkiem.
- KROK 4 Rozbełtać całe jajko i posmarować każdy trójkącik.
- KROK 5 Obficie obsypać mąką migdałową.
- KROK 6 Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni C i piec przez 15 minut na złoty kolor.
- KROK 7 Smacznego !