

Rogaliki z ciasta francuskiego z dżemem



GOTUJEBOCZCE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie

dżem

żółtko

cukier puder

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Piekarnik nagrzewamy do 200 stopni.
Ciasto francuskie rozwijamy i dzielimy na połowę, następnie robimy trójkąty.
- KROK 2 Na każdy kawałek od szerszej strony kładziemy ulubiony dżem.
- KROK 3 Zawijamy rogaliki tak jak na zdjęciu - od szerszej strony do węższej.
Na blachę kładziemy papier do pieczenia i układamy gotowe rogaliki, lekko przygniatając rogi i formując księżyce.
Smarujemy z wierzchu żółtkiem, aby nabrały złotego koloru.
- KROK 4 Wkładamy na 20 min do piekarnika, następnie wykładamy do naczynia i posypujemy cukrem pudrem.

S M A C Z N E G O !!!