

francuskie romby kokosowe



JOLANTA_P-S



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1/2 op.
wiórki kokosowe	4 łyżki
cukier puder	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto kroimy na pół, jedną część posypujemy wiórkami kokosowymi i 2 łyżkami cukru pudru, na wierz kładziemy drugą połowę ciasta, delikatnie dociskamy. Wierz posypujemy wiórkami, które też lekko trzeba wcisnąć w ciasto. Kroimy w małe romby i wkładamy do gorącego piekarnika. Pieczemy w temp. 180 stopni około 20 minut. Ostudzone posypujemy cukrem pudrem.