

Ciastka francuskie z twarogiem



NATALIA/TUBISIEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 opakowanie
cukier i śmietana do smaku	
jajko	1
twaróg	200 (półtłusty)
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotowe ciasto francuskie rozwijamy, kroimy na mniejsze kwadraty (wielkości ok 10 na 10 cm), nakładamy na nie łyżeczkę twarogu i sklejamy jak kopertę. Tak przygotowane smarujemy roztrzepanym jajkiem i układamy na uprzednio wysmarowanej tłuszczem formie. Pieczemy w temp. 200 stopni przez 15-20 minut. Po wyjęciu można polukrować.