

Francuski poczęstunek



PATUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 opakowanie
masło czekoladowe	1/2 słoiczka
orzechy włoskie	1 garść

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto francuskie rozwałkowujemy, tnjemy na małe kwadraciki. Piekarnik nastawiamy na 170 stopni. Ciasto z wierzchu zwilżamy lekko mokrą ręką i wstawiamy do piekarnika na ok. 10 minut (w zależności od wielkości ciastek).

Po upieczeniu ciastka pozostawiamy do przestygnięcia. Następnie każde przekrawamy na pół, smarujemy środek masłem czekoladowym, wkładamy połówkę orzecha włoskiego i łączymy z drugą połówką ciastka.

Doskonałe do kawy, herbaty czy też mleka.