

FRANCUSKIE PALUCHY Z OSCYPKIEM



BARBARA11561



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 szt
oscypek	200 gram
masło	50 gram
sezam	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ciasto francuskie należy rozwinąć. Posmarować stopionym i wystudzonym masłem. Ser ścieramy na tarce i rozkładamy na połowie ciasta.
- KROK 2 Przykrywamy drugą połowę i lekko przygniatamy dłonią. Smarujemy znowu po wierzchu masłem, posypujemy serem i sezamem.
- KROK 3 Oстрыm nożem lub radełkiem tnijemy ciasto na paski o dowolnej szerokości.
- KROK 4 Każdy pasek skręcamy spiralnie i układamy na wyłożonej papierem lub matą do pieczenia blaszce.
- KROK 5 Wkładamy do nagrzanego do 200 st.C piekarnika i pieczemy ok.20 minut. Świetna przekąska lub dodatek do zup kremowych.