

Francuskie pierożki z wiśniami



NATALIA/TUBISIEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto francuskie

żółtko jajek

mleko skondensowane 2-3 łyżki

cukier puder

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto francuskie o grubości ok 1 cm. kroimy w kwadraty ok 7 na 8 cm.

Brzegi zwilżamy wodą a na środek układamy po 3 wiśnie (dokładnie odsączone) i je zlepiamy.

Blachę opłukujemy zimną wodą i układamy na niej niezbyt ciasno gotowe pierożki. Smarujemy je żółtkiem rozmąconym z mlekiem. Pieczemy w temp. 210 stopni przez ok 10-13 min. Upieczone ciasteczka posypujemy cukrem pudrem.