

Choinka z bakaliami



ALEKSANDRA54



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

opakowanie gotowego ciasta francuskiego

żółtko jajek

łyżki cukru pudru 2

bakalie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto rozwinąć, pozostawić na papierze. Zbić wałkiem, rozwałkować, powtórzyć wszystko kilka razy. Wyciąć z ciasta trójkąt przypominający kształtem choinkę. Choinkę posypać cukrem pudrem przez sitko, posmarować żółtkiem, pokroić na mniejsze kawałki. Każdy z nich posypać bakaliami. Choinkę w całości przenieść na papierze na blachę. Piec w temp. 200 stopni przez 10 minut.