

Poduszeczki francuskie z jabłkiem i marmoladą



RENATA9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 rulon
jajko	1 sztuka
jabłko	1 sztuka
marmolada	z pigwy wg uznania
nasiona chia	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Rozwinąć rulon ciasta francuskiego i pokroić radełkiem na prostokąty.
- KROK 2 Całe jajko roztrzepać widelcem w filiżance, a następnie posmarować kawałki ciasta francuskiego.
- KROK 3 Jabłko obrać i pokroić na mniejsze części, a następnie poukładać na cieście francuskim.
- KROK 4 Obok jabłek położyć łyżeczkę marmolady z pigwy.
- KROK 5 Blachę z piekarnika wyłożyć papierem do pieczenia, a następnie przełożyć złożone na połowę ciasteczka. Wierzch każdego ponownie posmarować jajkiem.
- KROK 6 Ciasteczka obficie posypać nasionami chia.
- KROK 7 Wstawić do nagrzanego piekarnika do 200 stopni C i piec przez 20 minut do zrumienienia.
- KROK 8 Smacznego !