

Strudel z ricottą i gruszkami



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 szt
ser ricotta	
gruszka	2-3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto francuskie rozłożyć, wysmarować serkiem ricotta. Gruszki jeśli nie są z kompotu, kroimy na kawałki i gotujemy. Ugotowane kawałki, odsączone układamy na serku. Posypujemy cynamonem i cukrem waniliowym. Zawijamy. Nacinamy lekko górę i wkładamy do piekarnika. Pieczemy ok 30-45 minut w 180 stopniach. Smacznego. Przed podaniem można posypać cukrem waniliowym.