

ciasteczka francuskie z twarogiem i owocami



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 opakowanie
twaróg	200 g
jabłka	2 sztuki
cynamon Prymat	
cukier	1 łyżeczka
żurawina	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. jabłka obieramy, usuwamy gniazda nasienne i kroimy w kostkę,
2. twaróg rozdrabniamy widelcem, dodajemy jabłka, żurawinę, cukier i cynamon, mieszamy
3. ciasto francuskie kroimy w kwadraty,
4. na każdym rozkładamy porcję masy twarogowej, zaginamy brzegi ciasta do środka,
5. pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni celcjusza przez 20 min.