

CIASTECZKA FRANCUSKIE \"MIGIEM...\"



IZABELA KAMILA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 op.
cukier puder	do smaku
marmolada	1 (różana)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotowe, schłodzone ciasto francuskie rozwinąć na blat posypany lekko mąką. Rozsmarować na nim marmoladę. Zrolować. Kroić rulon na plastry o grubości do 2cm. Układać na wysmarowanej olejem blasze. Piec 15-20 min. w 200°C. - wg przepisu na opakowaniu. Posypać ciepłe ciasteczka cukrem - pudrem.
Smacznego:)