

Francuskie ślimaczki (ciasteczka)



PANIMISIOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto francuskie 1 arkusz

pasta orzechowa 1 op

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto francuskie rozmrażamy i rozwijamy. Następnie jedną stronę ciasta smarujemy pastą czekoladową, pozostawiając na jednym brzegu 0,5 centymetra wolnego ciasta.

Następnie rolujemy ciasto czekoladą do wewnątrz tak, aby wolny brzeg pozostał za zewnątrz rolady. Zwilżamy go delikatnie wodą i dociskamy.

Roladę kroimy na 1 centymetrowe krążki i układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.

Pieczemy około 10-15 minut w piekarniku z termo-obiegiem nagrzanym do 180st. Ślimaczki są gotowe, gdy się delikatnie zarumieniają.