

Ciasteczka francuskie z suszonymi morelami



MYSZKA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	28 dag
morele suszone	2 łyżki
cukier puder	1 łyżeczka
czekolada biała	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Morele kroimy w cienkie paseczki,
Na cieście rozsypujemy cukier i pocięte morele,
Zwijamy je z dwóch stron aż ruloniki się złączą,
Tniemy ciasto na jednocentymetrowe kawałki,
Pieczemy w rozgrzanym do 200 stopni Celsjusza piekarniku przez 20 min,
Czekoladę łamiemy na kostki wrzucamy do miseczki szklanej i rozpuszczamy ją w kąpieli wodnej,
Ciasteczka moczymy w rozpuszczonej czekoladzie, czekamy aż polewa zastygnie