sezamowe paluchy z ciasta francuskiego



BORYS

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	100 g
sezam	5-6 LYZEK
mleko	DO SMAKU

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z ciasta francuskiego wykrajamy prostokąty. Pędzlem zamoczonym w mleku smarujemy ciasto i posypujemy sezamem. Prostokąty zwijamy w spiralkę. Paluchy wykładamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i zapiekamy około 10 min.