

czekoladowe ślimaczki



ALEKSANDRA57



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 opak
krem kakaowo-orzechowy	300 g
orzechy posiekane	50 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ciasto rozkładamy na stolnicy, smarujemy kremem i posypujemy orzechami.
2. Zawijamy wzdłuż dłuższego boku, ale tylko do połowy. To samo robimy z drugiej strony. powstałe w ten sposób ruloniki smarujemy na złączeniu wodą, żeby się skleily, a następnie kroimy plastry.
3. Plastry układamy na blasze. Pieczemy w temperaturze 220 stopni przez 10-15 minut.