



przepisy.pl

Brzoskwinie w cieście francuskim



Składniki:

- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- brzoskwinie z puszki - 1 opakowanie
- białko z jajek - 1 sztuka
- cukier puder



15 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



20 minut



200 °C



Sposób przygotowania:

1. Z ciasta francuskiego wykroić dużym kubkiem 16 kółek.
2. Brzoskwinie odsączyć z syropu.
3. Na 8 kółkach położyć połówkę brzoskwini.
4. W pozostałych ośmiu zrobić po kilka nacięć.
5. Pozlepić razem kółka i ułożyć na blasze.
6. Każde ciastko posmarować roztrzepanym białkiem. Piec ok. 20 minut (na złoty kolor) w nagrzanym do 200 stopni piekarniku
7. Po upieczeniu przestudzić i posypać cukrem pudrem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl