



przepisy.pl

Francuskie ślimaki z cynamonem i migdałami



Składniki:

- ciasto francuskie mrożone - 2 sztuki
- masło - 2 łyżki
- cukier - 3 sztuki
- cynamon - 3 sztuki
- migdały płatki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 45 minut  5 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Masło rozpuszczamy, dodajemy cukier oraz cynamon i dokładnie mieszamy, studzimy.
2. Ciasto cienko rozwałkowujemy i smarujemy cynamonowym masłem, posypujemy płatkami migdałowymi i zwijamy ruloniki, które tnijemy na 1-1,5 cm kawałki.
3. Ślimaczki układamy na wysmarowanej tłuszczem blaszce i pieczemy około 20-25 minut w temperaturze 170-180 stopni.

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