



przepisy.pl

Koperty z brzoskwiniami



Składniki:

- jajko do posmarowania rogalików - 1 sztuka
- brzoskwinie w syropie - 1 opakowanie
- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- sos czekoladowy - 1 opakowanie

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

 15 minut  8 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ciasto francuskie dzielimy na kwadraty 10x10 2. Na każdy kwadrat kładziemy 1 dużą łyżkę pokrojonych brzoskwiń 3. Zawijamy każdy róg do środka i łączymy 4. Smarujemy niewielką ilością rozbełtanego białka 5. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 220 stopni na ok. 12-15 min.

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