



# Serca z ciasta francuskiego z orzeszkami piniowym i parmezanem

przepisy.pl

 60 minut  8 osób  Średnie

## Składniki:

- orzeszki piniowe - 50 gramów
- starty parmezan - 60 gramów
- mrożone ciasto francuskie - 190 gramów
- żółtko - 1 sztuka

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

## Sposób przygotowania:

1. Ciasto rozwałkuj na grubość 5 mm, posmaruj żółtkiem i posyp serem oraz orzechami piniowymi (można je wcześniej uprażyć).
2. Zawiń ciasto od brzegu do środka z jednej i drugiej strony, by powstały dwa wałeczki.
3. Schłódź ciasto w lodówce około 40 minut. Pokrój je na plastry, wyłóż na przykrytej papierem posmarowanym tłuszczem blasze i piec kwadrans, aż się ze złocą.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)