

Ciacha francuskie z wiśniami, kakao i cynamonem



Autor: **SprytnaChochla**
Przepisów: **183** Ocena: **1566**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ciasto francuskie - 1 szt
- Jajko - 1 szt
- Wiśnie drylowane
- Kakao
- Cynamon

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto francuskie rozwałkowujemy (najlepiej robić to na papierze w który jest zawinięte, bo do niego się nie przykleja) i kroimy na prostokąty. Moje miały ok 12x6 cm.



- 2 Kawałki ciasta smarujemy naokoło roztrzepanym jajkiem. Na środek kładziemy pół łyżeczki kakao, odrobinę cynamonu i odcisnięte wiśnie. Nie może być ich za dużo, aby boki ciasta można było swobodnie skleić. Jeśli wiśnie nie będą odcisnięte, sok wypłynie z ciastek podczas pieczenia.



- 3 Ciastka zaklejmy - boki można dodatkowo zagnieść widelcem.
Smarujemy roztrzepanym jajkiem i pieczemy w 200 stopniach ok 15 minut.



- 4 Ciastka są chrupiące, a kakao i wiśnie w środku zmieniają się w płynną, słodką masę.



Twoje notatki do przepisu: