

Ciasto francuskie z bananem i czekoladą



Autor: **smakowisko**
Przepisów: 71 Ocena: 995

   
> 6 os. 30 min średnie przystępne

Składniki:

- gotowe ciasto francuskie, 1
- banan, 1
- tabliczka czekolady mlecznej, 1
- jajko, 1

Sposób przygotowania:

- 1 Nastawić piecyk na 200 stopni C. Obrać banana i pokroić go na plasterki. Tabliczkę czekolady połamać na kawałki. Ciasto francuskie pokroić na kwadraty. Na każdym kwadracie ułożyć po jednym plasterku banana i kawałku czekolady. Następnie skleić ciastka w prostokąty i ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. W kubeczku rozkłócić jajko i posmarować nim ciastka po wierzchu. Piec ok 17- 20 minut od czasu do czasu sprawdzać czy oby nie mają już właściwego złotego koloru. Po wystudzeniu ciastek można je posypać cukrem pudrem.
- 2 Nastawić piecyk na 200 stopni C. Obrać banana i pokroić go na plasterki. Tabliczkę czekolady połamać na kawałki.
- 3 Ciasto francuskie pokroić na kwadraty. Na każdym kwadracie ułożyć po jednym plasterku banana i kawałku czekolady. Następnie skleić ciastka w prostokąty i ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
- 4 W kubeczku rozkłócić jajko i posmarować nim ciastka po wierzchu. Piec ok 17- 20 minut od czasu do czasu sprawdzać czy oby nie mają już właściwego złotego koloru. Po wystudzeniu ciastek można je posypać cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: