

# Cynamonowe palmiery

Autor: **basiliana**Przepisów: **143** Ocena: **3100**

&gt; 6 os.



30 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- Ciasto francuskie - 1 opakowanie
- Cukier - 5 łyżek
- Cynamon - 1 łyżka

## Sposób przygotowania:

- 1 Cynamon wymieszać z cukrem w miseczce. Ciasto francuskie rozłożyć, posypać na całej szerokości częścią mieszanki cynamonowej i lekko przyklepać.
- 2 Złożyć krótsze brzegi ciasta tak, by spotkały się w środku i lekko docisnąć.
- 3 Wierzch ciasta posypać mieszanką.
- 4 Następnie złożyć ciasto w podobny sposób jak poprzednio, tj. tak, by brzegi spotkały się w środku. Tym razem posypać tylko jedną połowę ciasta mieszanką.
- 5 Złożyć ciasto na pół wzdłuż dłuższego brzegu.
- 6 Pokroić powstały rulon na plastry szerokości ok. 1 cm i ułożyć je w odstępach na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
- 7 Piec palmiery w temperaturze 180 st. C przez ok. 15-20 minut, przewracając je na drugą stronę mniej więcej w połowie pieczenia.

## Twoje notatki do przepisu: