

Ekspresowe rogaliki

Autor: **Tosca**Przepisów: **87** Ocena: **2372**

1-2 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- ciasto francuskie świeże, 1 op
- gruszki z kompotu lub syropu, 6 połówek
- czekolada (najlepiej gorzka), 6 kostek
- woda lub rozmącone jajko do posmarowania wierzchu rogalików

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto pokroić na kwadraty, na środku każdego ułożyć gruszki, a w zagłębienia po gniazdach nasiennych włożyć czekoladę. Zwinąć rogaliki, posmarować wierzch wodą lub rozmąconym jajkiem (będzie bardziej żółty i błyszczący). Piec ok 10-15 minut w 180 stopniach. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: