

Francuskie poduszki z niespodzianką



Autor: **jagoda114**
Przepisów: **67** Ocena: **1197**



> 6 os.



15 min



średnie przystępne



Składniki:

- ciasto francuskie (ja kupiłam w Tesco nie mrożone), 2 op
- jabłka, 2 szt
- marmolada lub krem czekoladowy, 1/2 op
- cukier puder do posypania
- białko

Sposób przygotowania:

- 1 Rozwinęłam ciasto i na papierze na którym jest pokroiłam każde na 12 kwadratów, na jednej części zrobiłam małe nacięcia, położyłam kawałek jabłka i pół łyżeczki marmolady, przykryłam i docisnęłam widelcem. Do drugiego ciasto zamiast marmolady użyłam kremu czekoladowego. Posmarowałam białkiem i do piekarnika na 200 " na ok 10-12 min. Gdzieś słyszałam, że blachę do francuskiego dobrze jest lekko skropić wodą przed ułożeniem ciasta, tak zrobiłam (para która się wytwarza pomaga ciastu rosnać). Zimne posypałam cukrem pudrem. Razem wyszły 24 poduszki.

Twoje notatki do przepisu: