

Francuskie ślimaczki serowe



Autor: **OstraNaSlodko**
Przepisów: 111 Ocena: 935

> 6 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- ciasto francuskie, 1 op
- ser biały mielony, 200 g
- rodzynki, 100 g
- cukier, 4 łyżki
- jajko, 1 szt

Sposób przygotowania:

- 1 Ser mieszamy z połową cukru i z rodzynkami. Ciasto francuskie rozwijamy i smarujemy warstwą nadzienia.
- 2 Zwijamy w rulon. Kroimy go w cienkie plasterki. Układamy je na blasze z papierem do pieczenia.
- 3 Smarujemy rozbełtanym jajkiem. Posypujemy resztą cukru. Pieczemy ok. 18 min. w temperaturze 200 stopni.

Twoje notatki do przepisu: