

Gruszka w cieście francuskim



Autor: **catha**

Przepisów: **217** Ocena: **2664**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- ciasto francuskie mrożone
- gruszka 2 sztuki
- migdały
- cynamon
- jogurt naturalny
- łyżeczka miodu

Sposób przygotowania:

- 1 Gruszki obrać ze skórki, obtoczyć w cynamonie, wydrążyć od spodu, żeby pozbyć się pestek, nasypać do środka garść migdałów.

Ciasto francuskie wyjąć z lodówki i wykroić 2-3 wąziutkie ale długie paski ciasta. Gruszki zaczynamy owijać ciastem od góry, zostawiając zakładki żeby ładnie wyglądały. Na dole zlepimy ciasto, aby migdały nie wyleciały. Gruszki smarujemy jajkiem, posypujemy migdałami i wstawiamy do piekarnika na jakieś 15- 20 minut w temp. 200 st. Muszą się ładnie zarumienić.



- 2 Gruszki najlepiej smakują na gorąco podane z sosem jogurtowo-miodowo- cynamonowym, czyli : mały jogurt, łyżeczka miodu i łyżeczka cynamonu. Pycha!

Nadzienienie gruszki może być inne, np. łyżeczka ulubionego dżemu, 2 kostki czekolady - wg

uznania!



Twoje notatki do przepisu: