

Pawie oczka.



Autor: **agnes72**
Przepisów: **763** Ocena: **5071**

 3-4 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 1 ciasto francuskie 300 g,
- 1 jajko,
- 0,5 słoika powideł śliwkowych.

Sposób przygotowania:

- 1 Gotowe ciasto pociąć na paski dowolnej grubości.
- 2 Na każdy pasek posmarować cienką warstwę powideł lub kto co woli (może być cynamon z cukrem, masą krówka itp.).
- 3 Zawijać dwa boki równocześnie do środka.
- 4 Wyjdzie gotowe pawie oczko lub jak kto woli ślimaczek, cycuszki
- 5 Ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
- 6 Posmarować roztrzepanym jajkiem.
- 7 Dla ozdoby można posypać czarnuszką.
- 8 Wstawić do nagrzanego piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 25 - 30 minut w zależności od piekarnika.
- 9 Fajne ciastka dla dzieci i nie tylko. Dla większej ilości wystarczy zwiększyć ilość produktów.

Twoje notatki do przepisu: