

# Pawie oczka.

Autor: **agnes72**Przepisów: **764** Ocena: **5084**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

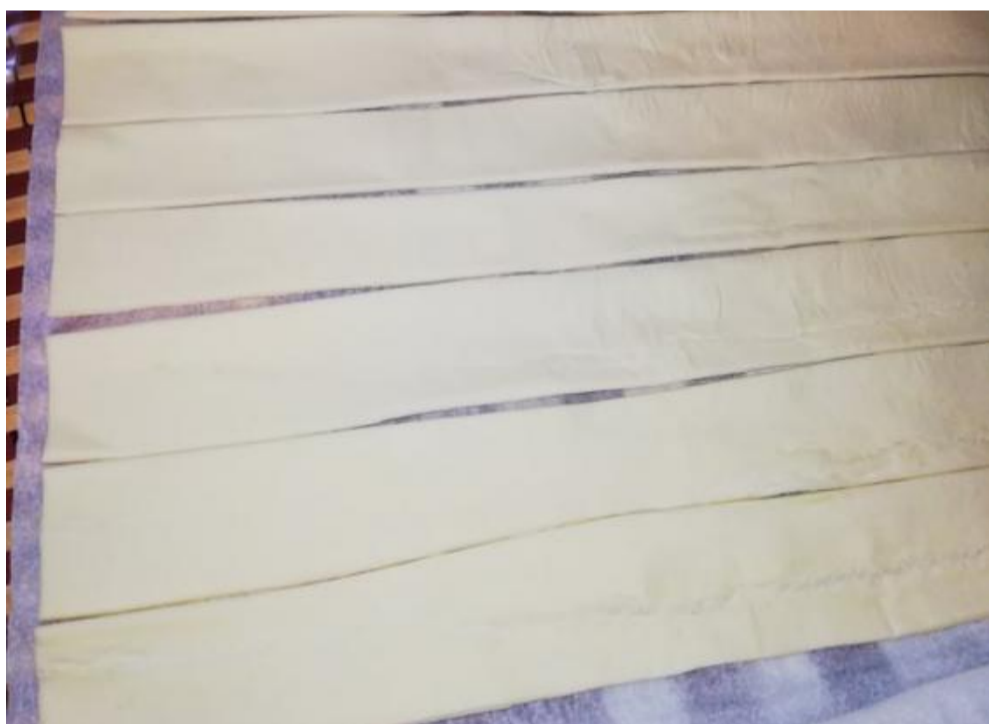


## Składniki:

- 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, cyczuszki



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: