

# Pieczone minicalzone na słodko

Autor: **Naj**Przepisów: **1732** Ocena: **14718**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 1 gotowe surowe ciasto na pizzę
- 20 dag ciemnych czereśni
- po 2 łyżki cukru pudru i cukru waniliowego
- 1 jajko
- 3-4 łyżki mleka
- 200 ml gęstej śmietany
- 2 łyżeczki cukru migdałowego

## Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto rozwiń i rozwałkuj. Wykrój kółka. Czereśnie umyj, osusz. Wypestkuj, pokrój na połówki.
- 2 Oprósz cukrem pudrem i waniliowym. Na krążki nałóż po porcji owoców, ściśle zawiń, zlep. Posmaruj mlekiem wymieszanym z roztrzepanym jajkiem.
- 3 Ułóż na blaszce. Piecz w temp. 180oC ok. 15 minut. Podawaj ze śmietaną wymieszaną z cukrem migdałowym.

Źródło: Naj

## Twoje notatki do przepisu: