

Zwijaniec francuski

Autor: **Kawosz**

Przepisów: 1 Ocena: 2



1-2 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mąka, 4 łyżki
- cukier, 6 łyżek
- białka, 3
- jogurt naturalny, opakowanie (małe)
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- Nadzienie:
 - Śmietanka 7,5%, 100 ml
 - cukier puder, 5 łyżek
 - wiórki kokosowe, 8 łyżek
 - opcjonalnie mak, wedle uznania
 - trochę soku z cytryny
 - masło, 3 łyżki
 - cukier/zapach waniliowy, wedle uznania

Sposób przygotowania:

- 1 Ubijamy białka i włączamy piekarnik na 180oC
- 2 Do białek wlewamy joghurt naturalny i miksujemy razem,
- 3 Dodajemy cukier, proszek do pieczenia i mieszamy.
- 4 W tym czasie rozpuszczamy w rondelku masło, dodajemy śmietankę, cukier waniliowy. Gdy masło się połączy ze śmietanką dodajemy wiórki kokosowe i cukier puder, energicznie mieszamy, aż masa nabierze bardzo gęstej konsystencji. Jeżeli wyszła za rzadka, czekamy aż ostygnie i dodajemy masła.
- 5 Ciasto zrobione wcześniej wylewamy na kwadratową blachę wyłożoną papierem i pieczemy ok 30 minut.
- 6 Gdy ciasto nabierze ładnego, złotego koloru wyciągamy i smarujemy nadzieniem, kropimy trochę sokiem z cytryny i opcjonalnie posypujemy makiem. Zwijamy naszego zawijasa i kroimy na skos. Posypujemy cukrem pudrem. Idealnie pasuje do kawy bądź lemoniady.

Twoje notatki do przepisu: