

Ciastka francuskie

Przepis dodany przez użytkownika innanizja



pyszne ciasteczka z truskawkami ;)

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mleko - 450 ml
- cukier - 6 dag
- budyń waniliowy - 1 op.
- żółtka - 3 szt.
- mrożone ciasto francuskie - 1 op.
- śmietana kremówka - 3 łyżka(i)
- truskawki - 25 dag
- cukier puder - 3 dag
- mąka do posypania blatu -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Budyń wymieszać z 3 łyżkami mleka i cukrem. Pozostałe mleko zagotować. Dodać 1 żółtko, ponownie zagotować, przykryć.
- 2.** Płaty ciasta rozmrozić na posypanym mąką blacie, rozwałkować na prostokąty 24x12 cm, każdy przekroić na pół (na kwadraty 12x12 cm). Śmietanę wymieszać z pozostałymi żółtkami, posmarować płaty ciasta. Brzegi zawinąć do środka, również posmarować śmietaną z żółtkami.
- 3.** Środki ciastek wypełnić wystudzonym budyniem. Piec 20 min w temp. 200°C. Wyjąć z pieca, wystudzić. Gotowe ciastka obłożyć pokrojonymi truskawkami. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.

Jak podawać?

Obłożone truskawkami i posypane cukrem pudrem