

Różki serowe z ciasta francuskiego

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [agnethia](#), dnia 13 Stycznia 2011r. o 15:04

Tagi: [ciacha](#)

Rodzaj dania: [ciasta](#), [ciasteczka](#) [desery](#) [przekąski](#)

Rodzaj kuchni: [francuska](#)

Rodzaj mięsa: [inne](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
ciasto francuskie	1	opakowanie	dodatki
ser biały mielony	250	g	nabiał
cukier	2	łyżka	dodatki
cukier waniliowy	1	opakowanie	dodatki
jajo kurze	1	szt.	nabiał
cukier puder	5	łyżka	dodatki

Opis

Ser rozetrzeć w miseczce z cukrem i cukrem waniliowym na gładką masę. Ciasto francuskie rozwinąć. Jeśli trzeba rozwałkować na prostokąt. Moje miało już taki kształt. Pokroić na kwadraty.

Na środku każdego kwadratu położyć porcję masy serowej. Składać na trójkąty lub kwadraty. Dokładnie skleić brzegi. Ciastka posmarować rozkłóconym jajkiem, posypać białym cukrem i ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Ciastka piec 20-25 minut na złoty kolor w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni C. Po upieczeniu oprószyć cukrem pudrem.



Dla ilu osób: 5
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 1godz. 0min.
 Cena: całej potrawy: 15zł PLN jednej porcji: 3zł PLN
 Liczba kalorii: całej potrawy: 2000 kcal jednej porcji: 400 kcal