

Ciasteczka Pana Tomasza z serialu „Chłopaki do wzięcia”

Składniki :

- 1 opakowanie ciasta francuskiego (275 g)
- 8 plastrów ananasa

Wykonanie:

Ciasto francuskie rozwijamy i dzielimy na osiem prostokątów.

Ananas może być z puszki lub świeży. Jeżeli będziemy mieli ananasa z puszki musimy najpierw odsączyć go z zalewy. Czy z puszki czy świeży i tak kroimy plastry na połowę. Dwie połówki ananasa złączone ze sobą „na kanapkę” kładziemy przy środku każdego prostokąta z ciasta francuskiego, tak żeby nakryć ananasa ciastem. Końcówki ciasta przyciskamy palcami, żeby się skleiły. Następnie końcówką widelca przyciskamy ciasto na brzegach, w ten sposób wyjedzie nam ładny wzór.

Tak przygotowane ciasteczka przekładamy na blaszkę z piekarnika, wyłożoną papierem do pieczenia. Ciasteczka kładziemy w odstępach. Blaszkę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 200°C (grzałki góra, dół). Pieczemy przez około 20 minut, do ładnego zarumienienia.

Po upieczeniu ciasteczka wyciągamy i studzimy na kratce. Ciasteczka możemy posypać cukrem pudrem lub połączyć lukrem.

Smacznego!



Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

