

CROISSANTY Z CIASTA FRANCUSKIEGO

Składniki:

2 opakowania ciasta francuskiego

1 jajko

sezam

serki do chleba OSM Włoszczowa

Dodatki według własnych upodobań.



Przygotowanie:

Opakowania ciasta francuskiego podziel na 12 trójkątów. Zwijaj je od szerokiego końca w stronę wierzchołka, formując rogaliki.

Ułóż croissanty na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Posmaruj jajkiem i posyp sezamem. Piecz w piekarniku nagrzanym do 190°C przez około 20 minut, aż będą złociste.

Po wystudzeniu przekrój rogaliki wzdłuż, posmaruj serkiem i dodaj ulubione dodatki.

Smacznego!

Czas przygotowania: ok. 35 minut

Liczba porcji: 12