

Błyskawiczne ciasteczka z bitą śmietaną i jeżynami



Składniki:

Składniki na minimum 12 porcji:

- ☐ 1 opakowanie ciasta francuskiego marki BEZGLUTEN
- ☐ 200ml śmietanki 30proc.
- ☐ 2-3 łyżki cukru pudru
- ☐ Jeżyny lub maliny do dekoracji

Przygotowanie

Piekarnik rozgrzewamy do temp. 200 stopni.

Mocno schłodzone ciasto rozwałkowujemy na grubość 5 mm, wycinamy szklanką kółka, a następnie rozkładamy je na blaszce, wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy ok. 10-15 minut, a następnie chłodzimy.

Bitą śmietaną ubijamy z cukrem pudrem, myjemy i osuszamy ręcznikiem papierowym owoce.

Na paterze układamy kółka z ciasta francuskiego, wykładamy na nie kopianą łyżkę bitej śmietany, całość wykańczamy owocami. Przechowujemy w lodówce.

Smacznego!

Więcej przepisów na: www.bezgluten.com.pl