

# Francuskie trójkąci z dynią



## Składniki:

- ☐ 1 opakowanie ciasta francuskiego marki BEZGLUTEN
- ☐ 250ml zblendowanej, pieczonej dyni
- ☐ 1 łyżeczka kardamonu
- ☐ 2-3 łyżki miodu
- ☐ Garść pokruszonych orzechów włoskich
- ☐ 4-8 łyżek mleka

## Przygotowanie

Piekarnik nagrzewamy do 200 stopni (bez termoobiegu).

Dynię mieszamy z mlekiem, dodajemy miód i kardamon i orzechy. Farsz powinien być dość gęsty. W zależności od konsystencji upieczonej dyni dodajemy mniej lub więcej mleka.

Mocno schłodzone ciasto francuskie rozwałkowujemy na grubość 5 mm, a następnie wycinamy z niego kwadraty dowolnej wielkości. Na środek każdego kawałka nakładamy porcję nadzienia, a następnie składamy, tworząc trójkąt i łączymy boki. Ciasteczka wkładamy do dobrze nagrzanego piekarnika na ok. 15 minut.

Smacznego!