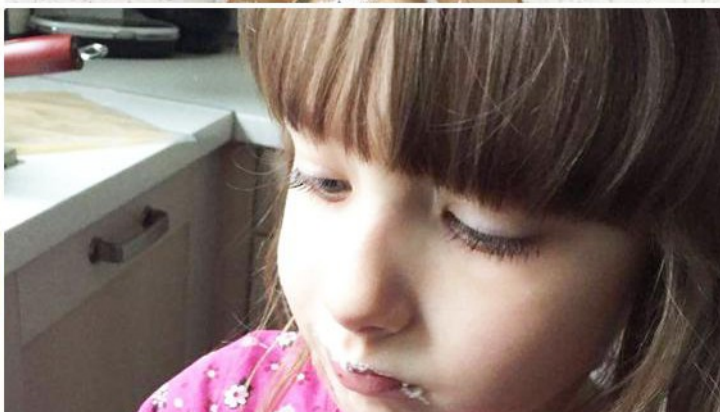


Lizaki z ciasta francuskiego z owocami leśnymi.



Składniki

1 szt. - 1. ciasto francuskie (gotowe lub wykonane samodzielnie).
0,5 kg - 2. owoce sezonowe (truskawki, czereśnie, maliny, borówki, jabłka...).

1 szt. - 3. Laska wanilii.
1 szt. - 4. jajko.
5 g - 5. cukier puder do dosłodzenia i opruszenia lizaków.
14szt szt. - 6. patyczki drewniane do lodów.

Opis wykonania

Ciasto francuskie z nadzieniem z owoców leśnych i wanilii na patyczkach. Lizaki z pysznymi sezonowymi owocami. Ciepłe lub na zimno i bardzo smakowite.

Przygotuj owocowe nadzienie. Owoce (truskawki, borówki, porzeczki...) wsyp do garnka i zagotuj z cukrem (użyj tyle by nie były za słodkie) i ziarenkami wanilii. Odparuj sok gotując ok 15 minut. Wystudź. Schłodzone ciasto francuskie rozwałkuj, podzielna prostokąty, które po zamknięciu utworzą kwadraty. Na każdym prostokącie ułóż przygotowaną wcześniej "frużelinę" z owoców leśnych i jeden patyczek drewniany do lodów. Brzegi kwadratów posmaruj rozkłóconym jajkiem i zamknij dociskając widelcem. Ułóż lizaki na papierze do pieczenia i piecz w temp. 180 stopni przez około 15 minut. Po wyjęciu z pieca oprósz cukrem pudrem (cukier przyklei się do ciasta i nie będzie spadał podczas jedzenia :). Smacznego dzieciaki.