

PRZEPIS NA PALMIERY

Składniki:

- ✓ ciasto francuskie całe 500 g
- ✓ 1/3 szklanki cukru
- ✓ 1 laska wanilii lub cukier z wanilią
- ✓ 1 łyżeczka cynamonu opcjonalnie

Cukier wymieszać z cukrem waniliowym lub ziarenkami wanilii, dodać cynamon i mieszać. Francuskie ciasto rozwałkować na cieńsze. Ułożyć na papierze lub blacie posypanym mąką i posypać warstwą cukru. Zaginać do środka.

Znowu posypać cukrem i znów zagarnąć boki do środka, i tak powtarzać, aż całość przybierze kształt rulonu. Ułożyć na boku i kroić w 7–10 mm paski. Ułożyć na papierze do pieczenia w pewnej odległości od siebie i wstawić do nagrzanego do 200°C piekarnika. Piec 15–20 minut.

Czas: 30 min

Liczba porcji: ok. 14-16 sztuk

Smacznego! 😊



Autor: Emilka