



## **CIASTO FRANCUSKIE Z TRUSKAWKAMI**

### Składniki:

- 1 opakowanie bezglutenowego ciasta francuskiego z firmy *Bezgluten* lub  $\frac{1}{2}$  opakowania bezglutenowego ciasta francuskiego z firmy *Balviten*
- 8 dużych truskawek (lub 16 mniejszych)
- 1 jajko
- lukier śmietankowy (lub inny) - przepis na [www.bezglutenowakuchnia.pl](http://www.bezglutenowakuchnia.pl)

### Wykonanie:

- piekarnik nagrzać do temperatury 220°C
- roztrzepać w filiżance jajko
- truskawki umyć, usunąć szypułki i przekroić na pół (małe truskawki mogą pozostać w całości)
- płat ciasta francuskiego przekroić wzdłuż oraz wszerz tworząc cztery równe prostokąty i delikatnie rozwałkować
- na każdy płat ciasta położyć dwie połówki truskawek (lub 2 mniejsze truskawki) i dokładnie owinać ciastem, a następnie górną część uformowanego ciastka naciąć (2 lub 3 razy) wszerz
- gotowe ciastka położyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i delikatnie posmarować (przy pomocy pędzelka) jajkiem
- piec w nagrzanym piekarniku przez około 15 - 20 minut
- przygotować lukier śmietankowy
- gotowe ciastka posmarować lukrem śmietankowym