



PALMARINKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO

Składniki:

- 1 opakowanie bezglutenowego ciasta francuskiego z firmy *Bezgluten* lub $\frac{1}{2}$ opakowania bezglutenowego ciasta francuskiego z firmy *Balviten*
- $\frac{1}{3}$ szklanki cukru perlistego
- 1 jajko
- *opcjonalnie - cynamon*

Wykonanie:

- płat ciasta francuskiego maksymalnie rozwałkować
- roztrzepać jajko
- za pomocą pędzelka posmarować cały płat ciasta jajkiem i posypać cukrem *oraz opcjonalnie cynamonem*
- ciasto bardzo ciasno zwinąć do połowy w rulon, a następnie czynność tę powtórzyć z przeciwległej strony
- następnie ciasto mocno ścisnąć, tak aby obydwa rulony skleły się ze sobą (w tym celu można je dodatkowo posmarować jajkiem)
- z ciasta wykroić plasterki o grubości do 1 cm
- ciastka delikatnie rozłożyć na papierze do pieczenia i jeszcze raz przesmarować jajkiem oraz posypać cukrem
- piec w nagrzanym piekarniku przez około 15 - 20 minut