



RÓŻYCZKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO

Składniki:

- 1 opakowanie bezglutenowego ciasta francuskiego z firmy *Bezgluten* lub $\frac{1}{2}$ opakowania bezglutenowego ciasta francuskiego z firmy *Balviten*
- 2 duże jabłka
- 1 duża gruszka
- 2 łyżki cukru
- 1 cytryna
- *opcjonalnie: goździk, cynamon i wanilia*
- lukier śmietankowy (lub inny) - przepis na www.bezglutenowakuchnia.pl

Wykonanie:

- w niedużym garnku zagotować 2 szklanki wody z cukrem i sokiem z cytryny oraz *opcjonalnie z goździkiem, szczyptą cynamonu i wanilii*
- jabłka oraz gruszkę przekroić na pół, usunąć gniazda nasienne i pokroić w bardzo cienkie plasterki
- plasterki jabłek oraz gruszek wrzucić do garnka i gotować około 2 minuty
- następnie plasterki wyciągnąć z wody i odsączyć na sitku oraz nieco przestudzić
- piekarnik nagrzać do temperatury 220°C
- płat ciasta francuskiego przekroić dwukrotnie wszerz tworząc trzy równe prostokąty i każdy prostokąt rozwałkować starając się go maksymalnie wydłużyć
- na połowie każdego prostokąta położyć jedną lub dwie warstwy plasterków owoców (wzdłuż) - plasterki owoców powinny wystawać na około 1 cm po za ciasto
- ciasto zgiąć w połowie, tak aby częścią prostokąta bez owoców przykryć część prostokąta z owocami
- następnie ciasto zwinąć w rulon tworząc różyczkę i włożyć (w papilotkach) do metalowych foremek dla muffinek
- piec w nagrzanym piekarniku przez około 25 - 30 minut
- przygotować lukier śmietankowy
- gotowe ciastka posmarować lukrem śmietankowym