

NADZIENIE ŚLIWKOWE PREMIUM

PÓŁFRANCUSKIE CIASTKA Z NADZIENIEM ŚLIWKOWYM

RECEPTURA NA OK. 20 SZTUK



Ciasto:

- 450 g mąka pszenna
- 200 g kwaśna śmietana 18%
- 250 g masło
- szczypta soli

Nadzienie:

- **Nadzienie Śliwkowe Premium Vortumnus 50% owoców**

Dekoracja:

- **Pomada wodna Vortumnus**

WYKONANIE

Składniki ciasta połączyć ze sobą i dokładnie wyrobić na jednolitą masę. Wstawić od lodówki na ok. godzinę. Rozwałkować cienko ciasto a następnie wykroić kwadraty o boku 8 cm. Na środek wyłożyć **Nadzienie śliwkowe Premium Vortumnus**. Następnie zawinąć na siebie naprzeciwległe rogi ciasta formując półotwartą rurkę. Piec w temperaturze 190 stopni C przez około 20 minut do zarumienienia. Wyjąć i wystudzić. Udekorować **Pomadą wodną Vortumnus**.