Francuskie tulipany ze śliwkami i żurawiną

Stokrotka

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- ciasto francuskie - 1 szt.
- śliwki węgierki - 12 szt.
- mąka pszenna bio - 1/2 szklanka
- masło - 5 dag
- cukier z wanilią - 2 łyżka
- cukier kryształ - 2 łyżka
- żółtko - 1 szt.
- żurawina - 3-4 łyżka
- herbatniki pokruszone - 2-3 łyżka

Dodatkowe info:

Takie tulipany z francuskiego ciasta można przygotować z dowolnymi owocami.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Gotowe ciasto francuskie wyjąc z lodówki, pozostawić na 1 godzinę w temp pokojowej, rozwinąć i pokroić na 12 równych kwadratów.

KROK 2: Każdy kwadrat ciasta włożyć do okrągłej foremki muffinkowej tak aby wszystkie rogi ciasta wystawały poza brzegi.

KROK 3: Na dno wsypać odrobinę pokruszonych herbatników, włożyć śliwkę i suszoną żurawinę.

KROK 4: Do miski wsypać mąkę, cukier z wanilią, cukier kryształ, dodać masło i żółtko. Posiekać nożem do czasu aż składniki się połączą w kruszonkę.

KROK 5: Owoce posypać kruszonką, wstawić do nagrzanego piekarnika.

KROK 6: Piec w temp 190 stopni około 20-25 minut.