




## Zapiekane w koglul figi

 paulina2157


Polecane na: [desery](#)



**Warto wiedzieć:**

 25 min.

 łatwy

 2 porcje



**Składniki:**

figi świeże - 2 szt.

żółtko - 4 szt.

ciastka kruche - 3 szt.

cukier waniliowy - 16 g

cukier trzcinowy - 1 łyżka



**Sposób przygotowania:**

**KROK 1:** Żółtka ubić z cukrami na gęstą jasną masę. Ciastka pokruszyć, wrzucić na dno kokilek. Wlać masę jajeczną a następnie w środek włożyć naciętą na krzyż figę.

**KROK 2:** Piec w nagrzanym piekarniku do 160 stopni przez 15-20 minut.

**KROK 3:** Lekko przestudzić przed podaniem.