Mini tarty z ciasta francuskiego z Camembertem i świeżą żurawiną

Przepis

W misce utrzyj miękkie masło z cukrem. Dodaj umytą i osuszoną żurawinę, wymieszaj i odstaw.

Ciasto francuskie podziel na 10 prostokątów, na każdym ułóż 2 plasterki sera i kilka kulek żurawiny. Brzegi ciasta dociśnij widelcem i posmaruj mlekiem.

Piecz w 200 stopniach przez 15-20 minut do uzyskania złotego koloru.

Dodatkowe informacje o przepisie:

30 min *4*

Składniki

- 2 opakowania sera Camembert Président Orzech
- 1 arkusz ciasta francuskiego
- 1 szklanka świeżej żurawiny
- 1 łyżka miękkiego masła
- 1 łyżeczka brązowego cukru
- 2 łyżki mleka

© 2019 President Cheese. All rights reserved.