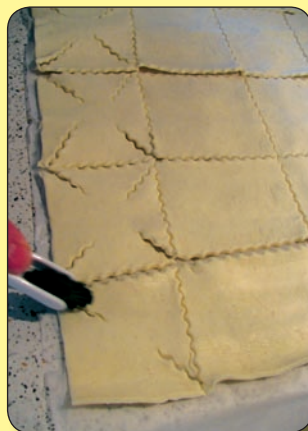


Dobrze jest mieć w zanadrzu przepis, którym możemy zablasygnąć przed niespodziewanymi gośćmi, a który nie absorbuje czasowo. Mając w zamrażalniku, uprzednio kupione w sklepie, gotowe ciasto francuskie, możemy zaserwować półmisek pachnących, pysznych ciasteczek. Jedna rolka takiego ciasta wystarcza na 20-24 ciastka.

Składniki:

- ▶ gotowe ciasto francuskie
- ▶ 1 jajko
- ▶ powidła lub dżem
- ▶ kilka łyżek cukru pudru
- ▶ tłuszcz do smarowania blachy

Prostokąt ciasta tnijemy na mniejsze kwadraty. Nacinamy każdy narożnik kwadratu. W miseczce beltamy jajko. Maczając palec w jajku, przyklejamy jeden narożnik ciasta do środka kwadratu. To samo robimy z pozostałymi trzema narożnikami. Tak powstałe wiatraczki układamy na posmarowanej tłuszczem blaszce. Na środku każdego kładziemy kleks dżemu i smarujemy rozbeltanym jajkiem. Pieczemy na złoty kolor w nagrzanym do 200 stopni piekarniku. Pilnujemy, aby w żadnym wypadku, nie otworzyć go, zanim ciasto nie urośnie. Sporządzamy lukier z przegotowanej, chłodnej wody i cukru pudru. Lukrujemy nim wystudzone ciasteczka.



**Szybkie ciasteczka
francuskie**

