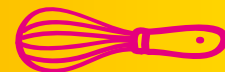


# Taras CHRUPIĄCE KSIĘŻYCE



Do zebrania!  
Twoje ulubione  
**Lissy** PONY przepisy



Mo esz wyci gwiazdki z resztek ciasta i równie je upiec!



Przygotuj budy zgodnie z instrukcją i pozostaw do ostygnięcia. Lub po prostu ulej budyńnię z lodówki



PORCJE: 12 sztuk

CZAS PRACY: 30 min.

CZAS PIECZENIA: 15 min.



STOPIEŃ TRUDNOŚCI: ★★★★★  
LUBIĘ: ♥♥♥♥♥



## POTRZEBNE SKŁADNIKI:

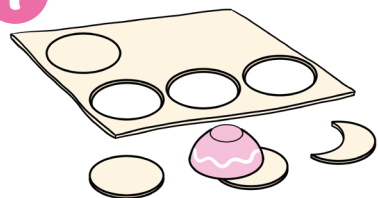
- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- krem budyniowy
- 400 g sezonowych owoców, takich jak truskawki (umyte)
- Dekoracje do wyboru, takie jak płatki migdałowe.

## Dodatkowo:

- miska na płatki śniadaniowe
- blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia

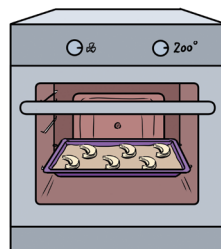


1



Najpierw rozwałkuj ciasto francuskie. Użyj miski do płatków śniadaniowych, aby wyciąć kółka, a następnie półksiężyce. Następnie ułóż księżyce na blasze do pieczenia.

2



Piecz księżyce z ciasta francuskiego w rozgrzanym piekarniku przez 15 minut w temperaturze 200 stopni (termoobieg), aż staną się złotobrązowe. Następnie pozostaw do ostygnięcia.

3



Teraz posmaruj księżyce kremem budyniowym. Na koniec udekoruj je posiekаныmi owocami i wybranymi dekoracjami.

To wszystko!