

Beczki z gotowego ciasta francuskiego – przekąska na imprezę

Z gotowego ciasta francuskiego można wiele wyczarować. Przykładem mogą być takie "beczki", które można wypełnić ulubioną pastą warzywną albo owocami. Świetnie prezentują się na imprezowym stole i pysznie smakują. Polecam ☐



Dla znawców i fanów kuchni francuskiej, moje beczki mogą przypominać pasztecik z ciasta francuskiego tzw. vol-au-vent,

który zwykle po upieczeniu wypełnia się gorącym nadzieniem ☐
Możecie nazywać jak chcecie ☐



Z gotowego ciasta francuskiego polecam również [ślinaki pizzowe](#), gruzińskie [chaczapuri](#), [pierogi z tofu i ze szpinakiem](#), [paszteciki z pieczarkami](#).

Z kolei ze słodkości polecam [bakławę z orzechami włoskimi](#), proste [ciastka z jabłkami](#), [rogaliki z czekoladą](#).

Składniki:

Ciasto:

- świeże gotowe ciasto francuskie ze sklepu (u mnie w rozmiarze 25 x 50 cm, 375 g)

Nadzienie:

- [guacamoli](#)
- [humus z grillowaną papryką](#)
- [baba ganoush](#) pasta z bakłażana

- [pasta buraczkowa](#)
- ulubione owoce pokrojone w kostkę
- świeże zioła np. kolendra, natka pietruszki lub koperek
- *Dodatkowo:*
 - 1 łyżka mleka roślinnego
 - 2 łyżki oleju roślinnego

Wykonanie:

Piekarnik nagrzewamy do temperatury 180 stopni C.

Ciasto wyciągamy z opakowania i kładziemy na dużej macie silikonowej.

W pierwszym kroku małą szklanką np. literatką albo okrągłą foremką wycinamy w cieście kółka tak, żeby były dość ciasno upakowane – jak pokazano na zdjęciu.



W kolejnym kroku usuwamy ciasto z pomiędzy wyciętych kółek.



Potem, przygotowujemy zestawy trzech krążków – jeden jest cały, a w dwóch wycinamy mniejszą foremką kółko (ja akurat użyłam butelki ☐)



Wycięte krążki smarujemy mieszanką mleka i oleju.

Następnie, dwa wycięte krążki układamy na pełnym i dociskamy delikatnie – jak pokazano na zdjęciu.



Układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.



Pieczemy w temperaturze 180 stopni C przez około 15 minut z termoobiegiem albo aż nasze beczki ładnie się zarumienią.





Upieczone beczki studzimy i nadziewamy ulubioną pastą np. guacamoli – jak widać na zdjęciu i dekorujemy świeżymi ziołami.

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To bardzo się cieszę ☺
Będzie mi miło, jeśli skomentujesz i udostępnisz! Dzięki Tobie będzie on miał szansę dotrzeć do kogoś, kto być może potrzebuje go przeczytać.**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [lamarida.pl](https://www.facebook.com/lamarida.pl) FB**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida.pl](https://www.instagram.com/lamarida.pl) Instagram**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☺**