

# Choinki z gotowego ciasta francuskiego

*Choinki z gotowego ciasta francuskiego to szybki sposób na efektownie wyglądającą przekąskę, która pięknie ozdobi świąteczny stół. Polecam!*



## **Składniki:**

### *Ciasto:*

- 2 gotowe świeże ciasta francuskie (każde w rozmiarze 25 x 50 cm, 375 g)

### *Nadzienie :*

- przecier pomidorowy
- oliwki
- ser żółty wegański
- ogórek świeży (opcjonalnie)
- kukurydza z puszki (opcjonalnie)
- patyczki do szaszłyków

### Wykonanie:

Jedno gotowe ciasto francuskie ostrożnie rozwijamy z rulonu, rozkładamy na czystej powierzchni i lekko rozwałkowujemy. Ja zwykle wyciągam je około 15 minut przed przystąpieniem do pracy z nim.

Smarujemy przecierem pomidorowym całą powierzchnię ciasta. Można posolić, osypać pieprzem, papryką słodką w proszku – co kto woli. W zależności jakiego smaku choinkę chcecie □ można wzdłuż długiego boku ułożyć pasek oliwek, kukurydzy z puszki, startego sera żółtego tak jak pokazano na zdjęciu poniżej.



Drugie gotowe ciasto francuskie ostrożnie rozwijamy z rulonu, rozkładamy na dołączonym do niego papierze i lekko rozwałkowujemy.

Następnie, nakładamy je na posmarowane wcześniej przecierem pomidorowym ciasto. Kroimy wzdłuż długiego boku – jak na zdjęciu.



Potem każdy z kawałków zwijamy na kształt choinki i przebijamy patyczkiem do szaszłyków. Układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia lub silikonową matą.



Pieczemy w temperaturze 180 stopni C przez około 20-25 minut (ja używam termoobiegu) lub do momentu jak będą lekko zarumienione na wierzchu.



Gotowe choinki po przestudzeniu możemy poukładać na talerzu lub postawić na kawałku sera żółtego lub ogórka zielonego tak jak pokazano na zdjęciu.



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! ☺**