# Drożdżówki francuskie z orzechami włoskimi

czas przygotowania: **45 min**

poziom trudności: **średni**

## Składniki

**CIASTO:**

- gotowe ciasto francuskie - 1 opakowanie
- cukier wanilinowy Gellwe 15 g - 1 opakowanie
- posiekane orzechy włoskie - 80 g
- białko - 1 sztuka

**NADZIENIE:**

- zmielone orzechy włoskie - 180 g
- cynamon - 1/2 łyżeczki
- mleko 3,2% - 70 ml
- cukier - 1 łyżeczka

## Sposób przygotowania

1. Nadzienie: Mleko zagotuj z cukrem. Gorącym mlekiem zalej orzechy wymieszane z cynamonem. Gotowe nadzienie odstaw do wystygnięcia.
2. Ciasto francuskie podziel na 10 prostokątów. Na środek każdego nałóż nadzienie, rozsmaruj. Z boku każdego prostokąta zrób nacięcia.
3. Składaj drożdżówki od góry, kładąc paski na przemian. Koniec ciasta podwiń do dołu. Gotowe drożdżówki posmaruj białkiem, posyp cukrem wanilinowym i posyp orzechami włoskimi.
4. Piecz ok. 20 minut w 180°C. Drożdżówki studź na kratce.
5. Smacznego!

## Produkty Gellwe użyte w przepisie
## Drożdżówki francuskie z orzechami włoskimi

### Cukier wanilinowy 30g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 30g