

Słodkie paluchy z ciasta francuskiego / Puff pastry sweet straws (eng.version)

W ostatnią niedzielę niespodziewanie odwiedziła nas moja babcia. W domu przygotowany był tylko obiad, ale nic słodkiego do kawy. Mama wzięła samochód i pojechała ją odebrać z dworca, a ja zostałam w domu z lodówką w której były ser, szynka, jajka, jakieś warzywa, gotowy obiad i kupione dwa dni wcześniej zimniutkie ciasto francuskie. No i dumałam dumałam, aż wymyśliłam najprostszy na świecie deser z ciasta francuskiego. Mianowicie słodkie paluchy. Wykonanie zajmuje dosłownie 10 minut, potem 13/15 minut pieczenia i wszyscy zadowoleni. Babcia pije cappuccino i przegryza chrupiące paluchy. <3

Last sunday a sudden guest arrived at my house. My beloved grandmother decided to visit us in Rzeszów. Unfortunately, we realized we had only a premade dinner and no sweet snack to enjoy with a cup of coffee. When my mom took the car to pick her up from the bus stop, I was left home alone with only a fridge that had some cheese, ham, eggs, a few vegetables, two-day-old puff pastry and this premade dinner that I mentioned before. So I was wondering and wondering and eventually I realized that the easiest coffee snack is literally made from puff pastry. What I mean is sweet puff pastry straws. Preparation takes about 10 minutes, and baking at most 15. Luckily, everybody was satisfied with the end result and my grandma truly enjoyed sipping on her cappuccino while crunching on the sweet and still warm straws. <3

**Słodkie paluchy z ciasta francuskiego /
Puff pastry sweet straws**

Składniki:

1 jajko „rozbełtane”
1 ciasto francuskie
2 łyżki cukru do posypania (ja użyłam brązowego)

Ingredients:

1 egg (well mixed)
1 sheet of puff pastry
2 tbs of sugar (I used brown one)



Zaczynamy:

Na cieście francuskim rozsmarowujemy rozbełtane jajko,
posypujemy ciasto cukrem
i kroimy ciasto na dwie części wzdłuż długiej krawędzi,
a następnie w plastry szerokości 2 cm.

Let's begin:

Use a kitchen brush to spread the egg yolk wash over the surface of the puff pastry. Season the pastry with sugar and cut the dough in half across the long side. Cut each half into 3/4 inch strips.



Takie paski łapiemy za oba końce delikatnie i skręcamy. Takie skręcone paluchy pieczemy w temperaturze 180°C około 13/15 minut.

Hold the ends of each pastry strip and twist them while laying each strip on the baking sheet. Bake in a 350°F preheated oven for 13/15 minutes or until golden.



SMACZNEGO !!!
ENJOY !!!

