



Tartinki z ciasta francuskiego z gruszką i gorgonzolą

Autor: najlepszewkuchni.pl

Oryginalne tartinki na cieście francuskim. Sprawdzą się na przyjęcie, ale także jako deser w rodzinnym gronie.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **10**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Nastawiamy piekarnik na 220 stopni C. Gruszkę myjemy i kroimy wzdłuż na plastry.

Krok 2

Ciasto dzielimy na prostokąty ok 10-12. Roztapiamy masło w kąpieli wodnej. Następnie smarujemy nim ciasto francuskie.

Krok 3

Na każdym prostokącie ciasta układamy plaster gruszki. Na to kruszymy ser gorgonzola. Orzechy włoskie siekamy i posypujemy nimi tartinki.

Krok 4

Wkładamy tartinki do nagrzanego piekarnika na około 15 minut.

Składniki:

1 opakowanie ciasta francuskiego

2-3 gruszki

1 opakowanie sera gorgonzola

50 orzechów włoskich

1 łyżka masła