

Świąteczne choinki z serem i szynką

Świąteczne choinki z serem i szynką – apetyczna przekąska na świąteczny stół

Puszysty ciasto francuskie, aromatyczna szynka i rozpuływający się ser tworzą nieodpartą kompozycję w kształcie świątecznych choinek. Ta prosta przekąska zachwyci zarówno dzieci jak i dorosłych, a jej przygotowanie zajmie zaledwie kilka chwil!

Dla kogo?

Świąteczne choinki z serem i szynką to idealna propozycja dla rodzin z dziećmi. Maluchy będą zachwycone jedzeniem w kształcie świątecznych drzewek, a dorośli docenią wyrazisty smak i chrupiącą teksturę. To także świetna opcja dla zabieganych gospodarzy – przygotowanie zajmuje tylko 10 minut, a pieczenie kolejne 20.

Na jaką okazję?

Te apetyczne przekąski sprawdzą się doskonale podczas **świątecznych spotkań rodzinnych**, wigilijnego wieczoru czy sylwestrowej imprezy. Możesz je również przygotować na zimny bufet podczas urodzin dziecka w okresie świątecznym lub jako *smaczną niespodziankę* na szkolne jasełka.

Czy wiesz, że?

Ciasto francuskie zawdzięcza swoją warstwową strukturę specjalnej technice składania z masłem. Dzięki temu podczas pieczenia powstaje aż 27 warstw, które nadają wypiekowi

niepowtarzalną chrupkość i lekkość. W naszych choinkach ta struktura doskonale komponuje się z kremowym serem i aromatyczną szynką.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z nadzieniem choinek według własnych upodobań. Spróbuj zamienić szynkę na *salami* lub *pepperoni* dla ostrzejszego smaku. Zamiast ketchupu świetnie sprawdzi się pesto bazyliowe lub suszone pomidory. Dla wegetarian przygotuj wersję z serem i szpinakiem lub pieczarkami.