

## ☐☐Rozstrzygnięcie Konkursu Walentynkowego☐☐



Czekoladowe serduszka.  
. z ciasta francuskiego  
Ciasto francuskie rozwijamy.  
samrujemy jedną połowę kremem  
czekoladowym składamy na pół po  
czym wycinamy paski. Bierzemy  
dwa paski i robimy warkocz i z  
wykonanego warkocza tworzymy  
serduszko. Pieczemy w 220°C  
czas 12 minut i gotowe  
SMACZNEGO:)

☐ W naszej walentynkowej zabawie „Mój sprawdzony przepis na słodkości pełne miłości” wystartowały tylko Iga i Martyna Jakubowskie.

☐ Idze i Martynie serdecznie gratulujemy i dziękujemy za udział w konkursie.