



Kruche rogaliki waniliowe nadziane domową nutellą ze śliwek i orzechów

Autor: mileneczka5

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

1. Z podanych składników zagnieść kruche gładkie i elastyczne ciasto. Zawinąć w folię i odstawić do lodówki na conajmniej 30 minut. Po tym czasie podzielić na 4 części i każdą z nich cienko rozwałkować. Wyciąć duże koło i to koło podzielić go na małe trójkąty.. Z szerszej strony każdego kawałka trójkąta nakładać odrobinę domowej nutelli sliwkowej i zwijać . Rogaliki układać na natłuszczonej blaszce. 2. Piec ok 15-20 minut w temp. 180 stopni do zarumienienia. Po upieczeniu przestudzone oprószyć cukrem pudrem, Smacznego.

Wskazówki

przepis na domowa nutelle ze sliwek jest dodany przezemnie w bazie przepisów.

2 pełne szklanki maki pszennej,

1 jajko,

1 żółtko,

250 g słodzonego masła,

3 łyżki cukru pudru,

cukier waniliowy,

3 łyżeczki gęstej śmietany łaciate ,

oraz nadzenie:,

domowa nutella ze sliwek,

cukier puder