

Hrskave rollice od oraha

Hrskavo lisnato tijesto punjeno pastom od oraha i krokanta

oko 8 komada



uspijeva lako

do 20 Min.



Sastojci:

Za lim:

papir za pečenje

Nadjev:

100 g oraha

2 žlice šećera (smeđeg)

1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera

1 omot Dr. Oetker Finesse korice

limuna

2 žlice bučinog ulja

50 g Dr. Oetker Lješnjak krokanta

Lisnato tijesto:

1 pakiranje lisnatog tijesta

1 Priprema:

Obložite lim papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 220 °C

Pećnica na vrući zrak oko 200 °C

2 Nadjev:

Orahe krupno nasjeckajte te sa šećerom, vanilin šećerom, Finesse aromom i uljem izradite fini pire.

3 Lisnato tijesto:

Ploču lisnatog tijesta premažite pastom od oraha i pospite krokantom. Ploču prepolvite po duljini pa oba pravokutnika namotajte s dulje strane. Objе role narežite na po 4 komada, položite na lim za kolače i stavite peći.

Nivo pećnice: sredina pećnice

Vrijeme pečenja: oko 15 Minute

Ostavite rollice od oraha da se ohlade na rešetki za kolače.



Dr. Oetker Hrvatska

Tip from the Test Kitchen

- Umjesto bućinog ulja možete koristiti i ulje od suncokreta ili uljane repice.
- Hrskave rolice možete i zamrznuti.

