

Roščići s nugatom

Slatki mali roščići s punjenjem od nugat kreme i posipom od orašastih plodova

oko 64 komada



uspjeva lako



do 40 Min.



Sastojci:

Potrebno:

Lim za pečenje
Papir za pečenje

Prhko tijesto:

300 g pšeničnog brašna
1 razom puna žličica Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
50 g šećera
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
1 prstohvat soli
150 g milerama
100 g mekog maslaca
50 g Dr. Oetker Badema mljevenih (prženi)

Nadjev:

150 g nugat kreme od lješnjaka

Osim toga:

vode
oko 50 g Dr. Oetker Badema mljevenih
šećera u prahu

1 Priprema:

Lim za pečenje obložite papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu

Električna pećnica oko 180 °C
Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

2 Prhko tijesto:

Pomiješajte brašno s praškom za pecivo u posudi. Dodajte ostale sastojke za tijesto i mikserom (lopaticama) izradite glatko tijesto, miješajući najprije kratko na najnižoj, a potom na najvišoj brzini. Podijelite tijesto na približno 8 jednakih porcija i oblikujte svaki komad u kuglu.

3 Oblikovanje roščića:

Svaki komad tijesta spljoštite, razvaljajte na lagano pobrašnjenoj radnoj površini u krugove (promjera oko 15 cm) i podijelite na 8 komada u obliku torte (sl. 1). Širu stranu premažite nugatom (sl. 2) i namotajte tijesto prema vrhu. Gornju stranu roščića premažite s malo vode i uvaljajte u lješnjake. Stavite na lim za pečenje i pecite.



Nivo pećnice: sredina pećnice
Vrijeme pečenja: oko 15 Minute

Roščiće s nugatom s papirom za pečenje povucite na kuhinjsku rešetku i ostavite da se ohladi.

4 Ukrašavanje:

Roščiće s nugatom pospite šećerom u prahu.