



Булочки-улитки с орехами

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 20 Mins
Время 20 Mins
приготовления
Порции 16
прибор Combair-Steam SE с 2015 года

Приготовление

1 рулон слоеного теста
100 мл жирных сливок
50 г сахара
200 г миндаля, молотого
½ ч. л. корицы, молотой

Распределить начинку на слоеном тесте, при этом оставить один боковой край шириной 2 см свободным. Свободный край теста смазать небольшим количеством воды, с другой боковой стороны свернуть тесто рулетом, прижать конец теста. Нарезать рулет ломтиками толщиной 2 см.

Выложить полученные булочки на противень, выстланный бумагой для выпечки, и поставить противень в холодную камеру. Запечь.

Профессиональная выпечка слоенного теста 200 °C в течение 20 Mins

Аксессуары

Противень

Дополнительная информация

Составлен 11.12.2019

