



Fındıklı rulolar

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

20 Dak.
20 Dak.

16
Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

- 1 rulo Milföy hamuru
- 100 ml Tam yağlı krema
- 50 g Şeker
- 200 g Badem, öğütülmüş
- ½ Çay k. Tarçın, öğütülmüş

İç malzemesini, uzun taraftaki kenardan 2 cm boş kalacak şekilde milföy hamurunun üzerine sürün. Hamurun boş kalan kenarına çok az su sürün, hamuru diğer uzunlamasına kenardan başlayarak sarın ve ucunu bastırarak birleştirin. Ruloyu 2 cm dilimler halinde kesin.

Fındıklı ruloları pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirin ve ısıtılmamış fırına sürün. Fırınlayın.

Profesyonel Pişirme milföy hamuru esnasında 200 20 Dak. °C

Aksesuar

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

