



# Nut swirls

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Час	20 хв
готування	
Порції	16
Прилад	Combair-Steam SL з 2015 року

## Preparation

---

- 1 roll of puff pastry
- 100 ml full cream
- 50 g sugar
- 200 g almonds, ground
- ½ tsp cinnamon, ground

For the filling, mix the cream, sugar, almonds and cinnamon together.

Spread the filling over the sheet of puff pastry, leaving a 2 cm border free down the length of the pastry. Brush the uncovered edge of the dough with a little water, roll up the dough from the other long side and press down the edge of the dough to seal it. Cut the roll into 2 cm thick slices.

Place the nut swirls on a lined baking tray and put it into the cold cooking space. Bake.

**Професійне випікання листкового тіста 200 °C протягом 20 хв**

**Професійне випікання листкового тіста 200 °C протягом 30 хв**

## Акcesуари

---

Baking tray

## Додаткова інформація

---

Складено 11.12.2019

