

Francuskie rogaliki z nutellą



Te rogaliki robi się tak szybko i łatwo, że możesz upiec je zawsze, kiedy tylko masz ochotę na coś słodkiego.

Składniki:

- płac francuskiego ciasta (275g)
- nutella
- 1 jajko

Wykonanie:

1. Płac ciasta rozwijamy, kroimy na trójkąty.
2. Na węższym boku kładziemy łyżeczkę nutelli i zwijamy w górę, zaginając końce do środka tworząc kształt rogalika.
3. Gotowe rogaliki układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Każdy smarujemy rozbełtanym jajem.
4. Pieczemy w temperaturze 180 stopni Celsjusza na złoto.