

rogaliki francuskie



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleczna czekolada	1,5 tabliczki
żółtko jajek	1
kremówka	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto rozwinąć i pozostawić na ok. 30 minut w spokoju żeby rozmarzło. Następnie rozwałkować je i wyciąć z niego kwadraty a potem trójkąty. Czekoladę zetrzeć na wiórki i posypać nią każdy jeden trójkąt następnie zawinąć jak rogalik. Żółtko wymieszać razem z kremówką i posmarować każdy jeden rogalik. piec ok. 20 minut.