

Kontrastowe roladki



EWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

miękkiego masła	200 g
cukru waniliowego	160 g
jajko	
mąki pszennej	300 g
proszku do pieczenia	łyżeczka
kakao	30 g
skórka otarta z połowy cytryny	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mało ucieramy z cukrem na jednolitą masę, dodajemy jajko i dalej ucieramy. W osobnej misce łączymy suche składniki- mąkę oraz proszek. Suche składniki dodajemy stopniowo do masy maślanej, cały czas mieszając. Masę dzielimy na dwie części. Do jednej dodajemy skórkę z cytryny, do drugiej kakao. Oba ciasta wkładamy owinięte w folię spożywczą do lodówki na co najmniej pół godziny. Następnie rozwałkujemy je na dwa prostokąty - ważne aby udało się nam otrzymać prostokąty podobnej wielkości. Na ciasto jasne układamy rozwałkowane ciasto ciemne. Tak otrzymane dwukolorowe ciasto zwijamy wzdłuż dłuższego boku. Roladę zawijamy w folię i wstawiamy na pół godziny, do godziny do zamrażalnika. Kiedy rolada dobrze się schłodzi, będziemy mogli z łatwością wykrawać ciasteczka. Roladę tnijemy na jak najcieńsze plasterki i układamy je na blasze wysmarowanej masłem. Pieczemy około 14 minut, termoobieg 180 stopni. Smacznego!