

Orzechowy zawijaniec



MONIKA_29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

krupczatka	30 dag
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier puder	10 dag
cukier wanilinowy	2 łyżeczki
margaryna	12,5 dag
jajko	
mleko	
aromat migdałowy	3 krople
cukier	15 dag
woda	8 łyżek
białko	2 sztuki
kwaśna śmietana	1 łyżka
orzechy mielone	40 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagniatamy kruche ciasto, rozwałkowujemy na pergaminie 35x45 cm
Białka ubijamy z cukrem na sztywną pianę, miksujemy z pozostałymi składnikami nadzienia.
Wykładamy na ciasto zwijamy w roladę. Smarujemy śmietaną. Pieczemy 45 min w temp 180-200 stopni.
Przechowujemy w zamkniętym pojemniku.