



przepisy.pl

Orzechowo kakaowy zawijaniec



Składniki:

- mąka - 1 kilogram
- margaryna - 200 gramów
- żółtko - 2 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- kwaśna śmietana - 1 szklanka
- drożdże - 2 dekagramy
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier puder - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- mielone orzechy włoskie - 25 szklanek
- białka - 5 sztuk
- bułka tarta - 3 łyżki



90 minut



8 osób



Średnie

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ciasto : mąkę i proszek do pieczenia posiekaj z margaryną. Drożdże rozpuść z cukrem i solą, wymieszaj ze śmietaną. Wlej do mąki, dodaj żółtka i jajko. Wyrób na gładkie ciasto. Podziel na pół. Rozwałkuj na prostokąty o grubości 0,5 cm.
2. Nadzienie: białka ubij, dodając pozostałe składniki. Masę podziel na pół.
3. Rozwałkowane ciasto posmaruj masą. Zwiń w rulony i owiń luźno papierem. Piecz 45 minut w temperaturze 180 stopni C .

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl