Розочки "Трандафир"



Что нужно:

- слоёное дрожжевое тесто 1 пачка;
- варенье из лепестков роз 400 г;
- фундук 200 г

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

- 1. Раскатываем тесто потоньше в форме прямоугольника;
- 2. Размельчаем орехи и смешиваем их с вареньем, затем распределяем по тесту;
- 3. Скатываем, по длинной стороне, в рулет (у нас получается длинная колбаска);
- 4. Разрезаем по 5 см и нижнюю часть каждого кусочка защипываем, получаются как бы розочки;
- 5. Выкладываем розочки на противень (предварительно смазанный растительным маслом) так, чтобы они не прикасались друг у другу;
- 6. Запекаем 30 минут при 180 градусах.