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.