

Zawijaki z ciasta francuskiego z orzechami



Autor: **wjosna**

Przepisów: **306** Ocena: **3496**



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- kawałek ciasta francuskiego (ok 250 g)
- 100 g orzechów włoskich
- 6 miękkich daktyli
- 2 łyżeczki kakao
- 1/3 łyżeczki cynamonu
- 3 łyżki miękkiego masła

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto rozmrozić.
Jeżeli daktyle nie są miękkie to trzeba je najpierw zalać gorącą wodą na kilka minut.
Orzechy przełożyć do robota kuchennego i zmiksować na proszek, dodać daktyle, kakao, cynamon i masło - zmiksować na gładką masę.
- 2 Ciasto rozłożyć, na nim rozsmarować nadzienie (z jednej strony zostawić ok 2 cm do sklejenie).
Ciasto zwinąć w rulon, skleić delikatnie bok i pokroić następnie na plastry o szerokości ok 1 cm.
Plastry ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
Piekarnik nagrzać do 180 stopni, piec ok 15-20 minut.

Twoje notatki do przepisu: