

Diós-mogyorókrémes szívek

Mogyorós varázslat

kb. 16 darab



Könnyen elkészíthető

up to 20 Min.



Hozzávalók:

A leveles tésztához:

1 csomag Dr. Oetker friss, sütésre kész Leveles tészta

A töltelékhez:

150 g őrölt dió
40 g cukor
1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor
40 ml tej (forró)
40 g mogyorókrém (lágú)

A kenéshez:

1 db felvert tojás (közepes méretű)

1 Leveles tészta:

A tésztát a csomagoláson található leírás alapján előkészítjük és kitekerjük.

2 Töltelék:

Összekeverjük a hozzávalókat és egyenletesen a tésztára kenjük. A tésztát a rövid oldal mentén áthajtjuk, megnyomkodjuk és kb. 2 cm-es kb. 16 darab csíkra felvágjuk. A csíkokat megcsavarjuk és egy kicsit széthúzzuk. Sütőpapírral bélelt tepsiben szív alakokat formázunk belőlük.

3 Kenés:

A végeket kevés tojással megkenjük, összenyomjuk és a szíveket tojással megkenjük. A tepsit az előmelegített sütő közepes részébe toljuk.

Alsó és felső sütés: kb. 190 °C

Légkeveréses: kb. 170 °C

**Sütési beállítás: Középre
sütés: kb. 20 - 22 perc**