

Ropogós csigák

Ínycsiklandó aprósütemény

kb. 22 darab



Könnyen elkészíthető

up to 20 Min.



Hozzávalók:

A tésztához:

1 csomag Dr. Oetker Leveles tészta (275 g)

A morzsához:

125 g lágy vaj vagy margarin (megolvasztva)
200 g búzaliszt
100 g porcukor
1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor

A szóráshoz:

2 ek. tej
75 g csokicsepp

1 Előkészítés:

A leveles tésztát a csomagoláson leírt módon, felhasználás előtt 10-15 perccel a hűtőből kivesszük és állni hagyjuk.

A sütőt előmelegítjük.

2 Elkészítés:

Morzsa: A lisztet a cukorral, vanillincukorral, és a margarinnal egy keverőedényben konyhai robotgép segítségével (dagasztó spirállal) morzsás tésztává keverjük.

Leveles tészta: A leveles tésztát a tejjel megkenjük, a morzsával és a csokicseppel megszórjuk, és picit a tésztába nyomjuk. A tésztát a hosszabbik oldalról indítva szorosan feltekerjük, majd kb. 1,5-2 cm vastag szeletekre vágjuk. A szeleteket (korongokat) sütőpapírral bélelt tepsibe fektetjük.



Dr. Oetker Élelmiszer Kft.

A tepsit a sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 200 °C

Légkeveréses: kb. 180 °C

Sütési beállítás: Középre

sütés: kb. 18 - 20 Perc(ek)

Sütés után a süteményt sütőpapírral együtt sütőrácson hagyjuk kihűlni.

