





## Mini rogaliki pełne

 Iza Aga

Polecane na: [desery](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 16 porcji

### Składniki:

Ciasto francuskie - 1 opakowanie  
Dżem Alce nero - 3 łyżka

Jajko - 1 szt.  
Czekolada Alce Nero - 6 kostka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Jajko roztrzepujemy.

Ciasto francuskie kroimy na trójkąty dowolnej wielkości. Smarujemy jajkiem. W szerszej części trójkąta układamy dżem Alce Nero.

**KROK 2:** Szerokie brzegi trójkąta składamy do środka i lekko dociskamy. Następnie zwijamy w rulonik

**KROK 3:** Gotowe rogaliki układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Smarujemy roztrzepanym jajkiem. Pieczemy około 15 min. w temperaturze 180 stopni C.

**KROK 4:** Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej i polewamy upieczone rogaliki.