




Rogaliki z ciasta francuskiego

 Bożena1960

Polecane na: [desery](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 8 porcji

Składniki:

ciasto francuskie - 1 opakowanie
dżem wiśniowy - 1/2 słoik
mus jabłkowy - 1/2 słoik

rozbełtane jajko - 1 szt.
czekolada rozpuszczona w kąpieli wodnej - 100 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto francuskie wyjmujemy z lodówki trochę wcześniej zanim zaczniemy przygotowywać rogaliki. Ciasto rozwijamy, przecinamy po długości na połowę. Z każdej wycinamy trójkąty na każdym trójkącie nakładamy po łyżeczce dżemu czy musu lub kremu czekoladowego. Zwijamy od podstawy czyli od szerokiej części trójkąta. Rogaliki układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, smarujemy rozbełtanym jajkiem, wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy 15-20 minut (termo obieg). Po upieczeniu i wystudzeniu polewamy rozpuszczoną czekoladą.