Мини-рулетики "Ку нукушоаре"

Что нужно:

- слоёное дрожжевое тесто - 1 пачка (500 г);
- варёное сгущёнка - 1 баночка;
- кешью - 200 г;
- сахарная пудра - 1 ст. л.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Раскатываем тесто прямоугольной формы до толщины, примерно в 3 мм;
2. Измельчаем орешки и смешиваем их с варёной сгущенкой;
3. Раскладываем начинку по тесту и разравниваем;
4. Сворачиваем тесто (по длинной стороне) в рулет и нарезаем на кусочки длиной в 5 см;
5. Выкладываем наши получившиеся кусочки на противень (предварительно смазанный растительным маслом) стороной среза вниз;
6. Запекаем 30 минут при 180 градусах;
7. Перед подачей посыпаем сахарной пудрой.