

Minirulade cu nuci

Pe cât de mici, pe atât de gustoase

despre 20 bucăți



grad de dificultate mediu

up to 40 Min.



- 1** Mod de preparare: Tava de copt se unge și se tapetează cu hârtie de copt. Cuptorul se preîncălzește
- 2** Umplutura: Nucile se mărunțesc. Se pun biscuiții într-o pungă și se presează cu sucitorul de câteva ori peste ei, până se fărâmițează. Albușurile se amestecă cu sarea și se bat spumă într-un vas de mixat, folosind mixerul. Într-un alt vas, se freacă spumă untul, cu mixerul, folosind spiralele de frământat. Se adaugă zahărul pudră, puțin câte puțin, până când se obține o compoziție omogenă. Se încorporează gălbenușurile, fiecare gălbenuș se bate cca. jumătate de minut, folosind mixerul, la viteza cea mai mare. Apoi se adaugă și se încorporează biscuiții și albușurile bătute spumă.
- 3** Aluat: Untul se topește. Foile de aluat se taie pe jumătate și se ung cu puțin unt. Pe fiecare foaie se întinde câte o lingură din umplutură, pe o treime din suprafața foii (marginea aluatului se păstrează fără umplutură, aproximativ 1 cm). Se rulează foile, iar miniruladele se așază în tavă. Durata de coacere: cca. 18 minute. Miniruladele se pudrează cu zahăr pudră. Se servesc calde.

Ingrediente:

Pentru umplutură:

200 g nuci
100 g biscuiți cu unt și cereale integrale
2 albușuri
1 praf sare
100 g unt moale
100 g Zahăr pudră aromatizat Dr. Oetker
2 gălbenușuri
1 plic Finesse coajă rasă de portocale Dr. Oetker

Pentru ungere:

150 g unt

Pentru aluat:

250 g aluat pentru foietaj

Pentru decorare:

Zahăr pudră aromatizat Dr. Oetker

Tip from the Test Kitchen

- Serviți miniruladele cu nuci alături de Spumă pentru deserturi cu gust de frișcă Dr. Oetker.



Dr. Oetker RO S.R.L.



© Dr. Oetker RO S.R.L. · 115 300 Curtea de Arge · www.oetker.ro
E-Mail: office@oetker.ro · Tel. 0248 507 001