

PRZEPIS

# Rolada owocowa z kremem Nutella®

Łatwe

4 Porcje

1 h 10 min



## Składniki na 4 porcje

opakowanie gotowego ciasta francuskiego

2 małe jabłka

1 żółtko

odrobina mleka

60 g kremu Nutella® (15 g/porcję)



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

## JAK ZROBIĆ ROLADĘ OWOCOWĄ



- 1 Obierz jabłka ze skórki i pokrój na kawałki. Duś pod przykryciem na małym ogniu w rondelku o grubym dnie, aż zaczną się rozpadać. Odstaw, by wystygły i rozdrobnij na jednorodny mus. Rozwałkuj lub rozwiń arkusz ciasta tak, by miał grubość około 5 mm. Nałóż masę jabłkową i zwiń w roladę.



- 2 Przenieś ciasto na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i posmaruj żółtkiem zmieszany z odrobiną mleka. Piecz w temperaturze 200°C przez około 30 minut.

**3**

Wymij roladę z piekarnika, odstaw do ostygnięcia i pokrój w kawałki grubości palca. Na każdy nałóż odrobinę kremu Nutella®

## Rolada owocowa. Tchnienie entuzjazmu.

Odryj słodycz owoców w naszej owocowej roladzie z kremem Nutella®. Delikatny deser, lekko podkręcony świeżym smakiem – idealny do podania z entuzjazmem.