

## Rolada owocowa z NUTELLA®



### SKŁADNIKI na 4 porcje



TRUDNOŚĆ



PORCJE



SKŁADNIKI



70  
MIN



- ✔ opakowanie gotowego ciasta francuskiego
- ✔ 2 małe jabłka
- ✔ 1 żółtko
- ✔ odrobina mleka
- ✔ 60 g kremu Nutella® (15 g/porcję)



## KROK 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.



## KROK 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.



## KROK 3

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