

Jemné rohlíčky s pudinkem a jablkem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- pudink vanilkový 2 ks
- mléko 0.5 l
- cukr krupice 3 lžíce
- jablka 1 ks
- těsto listové 1 ks
- na potřetí vejce 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Vanilkový pudink uvaříme v mléce s cukrem a necháme ho za občasného míchání vychladnout. Jablko oloupeme a nakrájíme na malé měsíčky. Listové těsto rozválíme a nakrájíme na čtverce o velikosti přibližně 10 x 10 cm.

Kraje čtverce potřeme rozšlehaným vejcem, do jednoho rohu dáme lžičku studeného pudinku, na pudink kousek jablka a vše smotáme do tvaru rohlíčku.

Poté kraje každého rohlíčku musíme dobře přitisknout, aby nevytekl krém. Kraje každého rohlíčku potřeme rozšlehaným vejcem a na plechu dáme péct.