

Roladki malinowo-orzechowe

Ciasto do tego rodzaju ciasteczek jest lepkie i miękkie. Będzie się łatwiej kroiło, jeśli doda się do niego posiekane orzechy i suszone owoce.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

30 minut

LICZBA PORCJI:

40 roladek

SKŁADNIKI:

100 g miękkiego masła

200 g cukru

1 jajko

1 łyżeczka esencji waniliowej

250 g mąki

1 łyżeczka proszku do pieczenia

80 g dżemu malinowego bez pestek

75 g orzechów włoskich, bardzo drobno posiekanych

PRZYGOTOWANIE:

1) Utrzeć w misce masło z cukrem na lekką, puszystą masę. Dodać jajko i esencję waniliową, ponownie utrzeć. Połączyć w

osobnej misce mąkę z proszkiem do pieczenia i stopniowo dodawać do ucieranej masy.

2) Rozwałkować ciasto na kwadrat o boku 30 cm. Posmarować dżemem i posypać orzechami. Zwinąć jak roladę. Owinąć folią spożywczą i włożyć na 2 godziny do lodówki.

3) Pokroić w plastry grubości 0,5 cm. Ułożyć na blasze do pieczenia. Piec 10 minut w temperaturze 190°C, aż brzegi lekko się zarumienią. Przełożyć na metalową kratkę, żeby ostygły.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

2 ciasteczka zawierają: 159 kcal, 7 g tłuszczów (w tym 3 g NKT), 22 mg cholesterolu, 66 mg sodu, 22 g węglowodanów, 1 g błonnika, 3 g białka