

detkityumen.ru

Рулет с сухофруктами и орехами



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Тесто: 200гр маргарина, 3 ст.ложки сметаны, 0,5 чайной ложки соды (погасить уксусом), 1 желток, 2 столовые ложки водки, мука 2-3 стакана. Замесить мягкое тесто.

Начинка: 1 стакан изюма, 1 стакан орехов, 1 стакан кураги, 1 стакан чернослива, 0,5 ст.сахара, 4 ст. ложки меда, 1 белок. Все перемешать.

Приготовление:

Тесто разделить на 3 части. Раскатать в пласт. Положить равномерно начинку. Свернуть в рулет. Защипнуть края. Затем на выстланный бумагой противень!!!!!!! (так как может вытечь сахар и потом сложно будет отмыть противень) положить рулет, слегка порезать сверху на кусочки и смазать желтком. Я еще посыпала кунжутом. И выпекать до золотистой корочки при температуре 200гр.

10.02.2014

[Леся1980](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/40/