



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Мини рулетики с вишней

Vişneli Mini Rulolar



10 шт. готового слоеного теста
1 стакан молока
0,5 стакана сахара
1 ст. л. муки
½ ст. л. крахмала
½ пакетика ванилина
1 стакан вишни
Для посыпки:
1 ст. л. с горкой сахарной пудры

Сначала приготовим молочный кисель. В небольшую кастрюльку вылить холодное молоко. Добавить сахар, муку и крахмал, перемешать.

На не большом огне варить постоянно помешивая. Когда кисель загустеет, снять с огня и добавить ванилин.

Помешивая остудить.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол, разрезать посередине на две части.

Слегка раскатать кусочки. На край теста положить 1 ч. л. киселя.

Сверху положить несколько вишен и плотно скрутить в рулетик. Разложить рулетики на немного смазанный маслом противень оставляя не большое расстояние между ними.

Готовить в заранее разогретой до 200 градусов духовке.

Горячими посыпать рулетики сахарной пудрой, подавать теплыми.

Для рулетиков также можно использовать консервированную вишню.