

Musli zalogajčići

Slatko i zdravo

1 kolač



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Sastojci:

1 jaje
1 žumance
50 g šećera
50 g Dr. Oetker Vitalis voćnog muslija
80 g lešnika
80 g oraha
50 g ražanog brašna ili dinkel
50 g mekog brašna prosejanog
2 kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo

Premazivanje:

čokolade za kuvanje omekšale

1 Priprema:

Penasto umutite jaje sa žumancetom i šećerom. Umešajte musli, seckane orahe i lešnike. Dobro pomešajte brašno sa praškom za pecivo i zamesite sve zajedno. Testo podelite i na pobrašnjenoj radnoj površini oblikujte dve rolne, debljine oko 4 cm. Položite ih na papirom za pečenje obloženu tepsiju i stavite da se peče na sredini rerne.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: srednja

- 2 Ohlađene rolnice premažite otopljenom čokoladom. Kada se čokolada stegne, isecite rolnice na parčiće željene veličine.