

Rollos de café con leche



težina: **lako**

za: **11** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** lisnatog testa
- **1 kesica** pudinga od bele kafe
- **400 ml** mleka
- **3 kašike** šecera
- **3 kašike** prah šecera
- **150 ml** slatke pavlake
- **1** žumance
- **50 g** margarina

Priprema

Odmrzlo lisnato testo razvuci na ravnoj površini posutoj brašnom, pa seci na tanke trake.

Na kalupe za šam rolne spiralno obmotavati trake testa.

Zagrejte rernu na 210 stepeni, rolne premazati umucenim žumancetom, pa ih peci 10-12 minuta. Ostaviti da se prohlade pre nego što izvucete kalupe.

Puding skuvati u mleku sa šecerom, pa ostaviti da se prohladi. U prohladjen puding dodati margarin i cekati da se otopi (2 minuta), pa sjediniti sa umucenom slatkom pavlakom, kojoj pri mucenju dodajte prah šecer.

Filom puniti špric, pa puniti rolne.

Savet

Ukoliko nemate kalupe, kao ja, možete ih napraviti od kartonskih tanjiria. Tanjiri isecite na pola, urolajte, zalepite trakom i obmotajte alu-folijom.