



## ROGALIKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO

### Składniki:

- 1 opakowanie bezglutenowego ciasta francuskiego z firmy *Bezgluten* lub  $\frac{1}{2}$  opakowania bezglutenowego ciasta francuskiego z firmy *Balviten*
- 1 jajko
- nadzienie - do wyboru:
  - $\frac{1}{4}$  szklanki dżemu z pomarańczy
  - $\frac{1}{4}$  szklanki bezglutenowego kremu czekoladowego
  - lub inne - według preferencji

### Wykonanie:

- piekarnik nagrzać do temperatury 220°C
- płat ciasta francuskiego przekroić (w szersz) na pół, a następnie każdy prostokąt wzdłuż przekątnej
- otrzymane trójkąty rozwałkować wzdłuż
- przy najkrótszej podstawie trójkąta na ciasto nałożyć łyżeczką do mokki dżem lub krem
- ciasto zwinąć w rulon i uformować na kształt rogalika
- roztrzepać jajko
- rogaliki ułożyć na papierze do pieczenia i posmarować roztrzepanym jajkiem
- piec w nagrzanym piekarniku przez około 25 - 30 minut

[www.dietabezglutenowa.pl](http://www.dietabezglutenowa.pl)  
[Bezglutenowa.pl](http://Bezglutenowa.pl)