



СЛАДКОЕ ПОЛЕНО OREO

Время приготовления ⌚ 30-45 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ



150 г
печенья OREO



50 г
сахара



12 кусочков
белого хлеба для тостов (корочки
предварительно снять)



220 г
сливочного сыра



1
яичный
желток



3 ложки
растопленного сливочного масла

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1

Разогрейте духовку до 180°C.

2

Измельчите печенье OREO в мелкую крошку с помощью блендера или ножа.

3

В миске среднего размера смешайте сливочный сыр, сахар и яичный желток до однородной массы. Медленно добавляйте крошку из OREO.

4

Раскатайте и сплющите скалкой кусочки хлеба, а затем на каждый кусочек положите по ложке смеси, которую сделали ранее. Начиная с более короткой стороны, каждый кусочек крепко скрутите. На каждый рулет нанесите растопленное сливочное масло со всех сторон, а затем обваляйте в крошке из OREO.

5

Выпекайте около 12 минут в разогретой духовке или пока не увидите, как рулеты слегка запекутся.

6

Выпекайте около 12 минут в разогретой духовке или пока не увидите, как рулеты слегка запекутся.