

Bladerdeeg choc rolls

Verwennertijd 15 min

Ingrediënten

JAN Bladerdeeg met roomboter

Chocopasta

25 gr hazelnoten

Boter of olie voor het invetten

Cupcake tray



← JE VINDT 'T IN
HET KOELVAK

Bereiding

STAP #1 Verwarm de oven voor op 200 °C

STAP #2 Vet een cupcake tray in met boter of olie

STAP #3 Rol het bladerdeeg uit op het papier

STAP #4 Smeer één helft (in de lengte) in met choco pasta

STAP #5 Breek de hazelnoten in stukjes en strooi ze over de pasta

STAP #6 Rol het bladerdeeg in de lengte op, start bij het gedeelte van de pasta

STAP #7 Snijd de rol in 12 stukken en plaats ze in de cupcake tray

STAP #8 Bak de rolletjes in 15 minuten af

TIP

Het bladerdeeg kun je zowel voor hartige als zoete recepten gebruiken!



Jan Zo gebakken,
zóóó lekker!