



Продукти за 25-30 броя:

120 гр масло
75 гр пудра захар
200 гр брашно
1 жълтък
щипка сол
1 прах ванилия
30 гр какао
белтък за намазване
кристална захар за поръсване

Начин на приготвяне:

Разбийте маслото със захарта.

Прибавете жълтъка и разбийте отново.

Постепенно прибавяйте пресетите сол и брашното, като бъркате с дървена лъжица.

Замесете тесто, разделете го на две равни части.

Към едната прибавете пресятото какао и премесете отново до получаване на еднороден цвят.

Увийте двете топки тесто в прозрачно фолио и оставете да се охладят 30 минути.

Извадете тестото от хладилника, оставете го 5-10 минути да се отпусне на стайна температура и разточете върху хартия за печене на две кори с дебелина 5-6 мм.

Сложете светлата кора върху тъмната и ги навийте заедно на руло.

Готовото руло завийте в хартия за печене и оставете на стайна температура да престои около час.

Нарежете го на шайби с дебелина 0,5 см, поставяне в покрита с хартия за печене тава.

Печете 10-15 минути в загрята до 180 градуса фурна.

Горещите сладки намажете с разбития белтък и поръсете със захар.