

Гостенката, която искам да ви представя е кулинар от класа и активен блогър. Винаги вкусни, с достъпни продукти, рецептите, които представя са с гарантиран резултат. Те носят домашен уют, топлина и любов. Имам удоволствието да ми гостува [Tina Vesić](#).



Продукти за тестото:

300 гр брашно
150 мл растителна мазнина (олио)
100 мл топла вода
3 ч.л. бакпулвер

Плънка:

100 гр конфитюр
50 гр орехови ядки

1 с.л. бял ром (или ракия)

За овалване:

100 гр пудра захар **For the crescent rolls**
300 grams all purpose flour
150 ml oil
100 ml water
3 teaspoons baking powder

For the filling

100 grams jam
50 grams walnuts
1 tablespoon light rum (or schnapps)

For dusting

100 grams icing sugar

Начин на приготвяне:

На много слаб огън загрейте конфитюра.
Добавете едро нарязаните орехови ядки и алкохола.
Разбъркайте и оставете да се охлади.
В купа пресейте брашното и бакпулвера.
Направете кладенче в средата.
Изсипете в него растителната мазнина и водата.
Разбъркайте първо с лъжица, а след това - с ръце.
Тестото не трябва да се лепи по ръцете.
Поставете хартия за печене в голяма тава.
Загрейте фурната до 200 градуса.
Разделете тестото на две еднакви части.
Разточете го на кръгла кора с дебелина 5 мм.
Нарежете го на 8 триъгълника.
Поставете в широкия край 1 ч.л. плънка.
Навийте руло към върха и оформете кифличките.
Поставете ги на разстояние една от друга в тавата.
Печете кифличките 12-15 минути.
Още горещи, поръсете кифличките обилно с пудра захар.

Preparation:

First make the filling for the crescents, by warming the jam slightly (over low heat or in the microwave), remove from heat, add the roughly chopped walnuts and schnapps, stir well and set it aside. For the dough, sift the flour with the baking powder, make a little well in the middle and pour in the oil and the warm water. Stir the dough, first with a wooden spoon, then with your hands, until you form a firm dough that doesn't stick to your hands. Divide the dough into two parts, then roll out each part into a large circle (under 5mm; 1/4 inch thick) and cut it into 8 triangles.

Put a teaspoon on the wider part of the triangle and form the rolls by rolling up each triangle

starting at the wider side, then arrange them on a baking sheet lined with baking paper. Bake the rolls in a preheated oven, at 200°C (395°F), for 12-15 minutes. Sift the icing sugar and dust the rolls liberally as soon as you take them out of the oven.