



reteta-video.ro

## Rulouri cu gem si nuca

**Rulourile cu gem si nuca** sunt o prajitura foarte rapida. Un desert simplu, acesti [melci](#) cu nuca si dulceata sunt foarte potriviti cu lapte sau cafea, o gustare rapida si delicioasa in orice moment al zilei. Rulourile umplute cu gem si nuca facute cu aluat fara unt, ou sau lapte sunt o prajitura de post gustoasa. Pot fi umplute si cu stafide, nuca de cocos, dulceata, ciocolata ... Cu ingrediente putine, aceasta reteta face parte din categoria dulciurilor ieftine, dar gustoase si care arata foarte bine.

### **INGREDIENTE RULOURI CU GEM SI NUCA**

400 gr. de aluat pentru foietaj, dezghetat la temperatura camerei

300 gr. de gem din orice tip de fructe

150 gr. de nuca macinata fin

### **MOD DE PREPARARE RULOURI CU GEM SI NUCA**

#### **PASUL 1**

Punem nuca macinata peste gem si omogenizam.

#### **PASUL 2**

Desfacem foaia de aluat si punem deasupra amestecul de gem si nuca.

#### **PASUL 3**

Intindem uniform amestecul pregatit anterior pe toata suprafata aluatului, dar lasam la un capat 2-3 cm fara umplutura, pentru ca ruloul obtinut in final sa stea lipit dupa ce va fi copt.

#### **PASUL 4**

Rulam strans, cu atentie, spre partea de aluat lasata fara umplutura.

#### **PASUL 5**

Strangem bine marginea ruloului obtinut si il impachetam in folia in care a fost aluatul.

#### **PASUL 6**

Punem ruloul cu gem si nuca in congelator pentru o ora, ca sa se intareasca si pentru a putea taia apoi melcisorii rotunzi.

#### **PASUL 7**

Dupa 45 de minute, incalzim cuptorul.

#### **PASUL 8**

Pregatim o tava cu hartie de copt.

#### **PASUL 9**

Scoatem ruloul umplut din congelator si indepartam folia.

#### **PASUL 10**

Cu un cutit bine ascutit taiem ruloul in felii cu grosimea de doua degete.

#### **PASUL 11**

Punem feliile obtinute in tava pregatita pentru cuptor, lasand distanta intre ele.

#### **PASUL 12**

Introducem tava in cuptorul incalzit pentru 15-20 de minute.

#### **PASUL 13**

Cand rulourile cu gem si nuca sunt rumenite, scoatem tava din cuptor si le lasam sa se raceasca.

#### **PASUL 14**

Servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Rulouri cu Gem si Nuca.**

**POFTA BUNA!**