

# SMÖRDEGSRULLAR MED MANDELKRÄM OCH CHOKLAD

🕒 35 minuter    👤 10 rullar

## DU BEHÖVER

5 Pop! Bakery Smördegsplattor  
100 g strösocker  
100 g mandelmjöl  
100 g osaltat smör  
3 äggulor  
25 g farinsocker  
35 g mandelspån  
200 g mörk choklad  
3 dl vispgrädde

## GÖR SÅ HÄR

Värm ugnen till 220 grader. Blanda smöret och sockret i en skål och tillsätt mandelmjölet samt 2 äggulor. Rör om väl så att du får en krämig konsistens.

Täck Smördegsplattorna med mandelkrämen och skär dem itu. Rulla ihop varje halva till en rulle. Lägg rullarna på en plåt med bakplåtspapper. Spå en äggula med lite vatten, pensla rullarna och strö över farinsocker och mandelspån. Grädda i ca 15 minuter eller tills de blivit gyllene.

Hacka chokladen och lägg den i en skål. Koka upp grädden och håll den på



chokladen. Låt vila en stund och rör sedan försiktigt. Servera den smälta chokladen i en skål vid sidan om för rullarna att doppas i.

I detta recept har vi använt:



PROVA GÄRNA VÅRA ANDRA GODA RECEPT [www.popbakery.se](http://www.popbakery.se)

