

# Ropogós csigák

Kb. 22 darab



Könnyű

max. 20 perc

**A tésztához:**

1 csomag Dr. Oetker Leveles tészta (275 g)

**A morzsához:**

125 g lágy vaj vagy margarin (megolvasztva)

200 g búzaliszt

100 g porcukor

1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor

**A szóráshoz:**

2 ek. tej

75 g csokicsepp

## 1 Előkészítés:

A leveles tésztát a csomagoláson leírt módon, felhasználás előtt 10-15 perccel a hűtőből kivesszük és állni hagyjuk.

A sütőt előmelegítjük.

## 2 Elkészítés:

**Morzsa:** A lisztet a cukorral, vanillincukorral, és a margarinnal egy keverőedényben konyhai robotgép segítségével (dagasztó spirállal) morzsás tésztává keverjük.

**Leveles tészta:** A leveles tésztát a tejjel megkenjük, a morzsával és a csokicseppel megszórjuk, és picit a tésztába nyomjuk. A tésztát a hosszabbik oldalról indítva szorosan feltekerjük, majd kb. 1,5-2 cm vastag szeletekre vágjuk. A szeleteket (korongokat) sütőpapírral bélelt tepsibe fektetjük.

A tepsit a sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

**Alsó és felső sütés:** Kb. 200°C ( (Előmelegítve))

**Légkeveréses:** Kb. 180°C ( (Előmelegítve))

**Gáz:** 3-4. fokozat (180°C, (Előmelegítve))

**Tepsi pozíciója:** Középre

**sütés:** Kb. 18 - 20 Perc

Sütés után a süteményt sütőpapírral együtt sütőrácson hagyjuk kihűlni.