

# Охлюви със сирене

Рецепта от блог Angellove`s Cooking

10 парчета (парченца)



Необходим някакъв опит

up to 40 Min.



## Съставки:

### Продукти:

320 г брашно  
2 с.л. захар  
2 пак. бакпулвер Dr.Oetker  
1 ч.л. сол  
40 г краве масло студено  
150 мл прясно мляко

### За пълнката:

60 г краве масло разтопено  
200 г сирене натрошено

- 1 Загрейте предварително фурната на 200 °C или 180 °C с вентилатор. Застелете дъното на подходяща тава с хартия за печене.
- 2 В голяма купа смесете заедно брашното, захарта, бакпулвера и солта. Добавете маслото и претрийте бързо с ръце до едри трохи. Добавете млякото и замесете меко тесто. Разточете върху леко набрашнена повърхност правоъгълна кора с дебелина около 1/2 см. Намажете с 3/4 от разтопеното масло и поръсете равномерно натрошеното сирене. Навийте на стегнато руло, с остър нож нарежете на 9-12 рулца и подредете в покритата с хартия за печене тава.
- 3 Намажете с останалото масло и печете за 20-25 минути на 200C или 180 °C с вентилатор.
- 4 Поднесете топли с прясно или кисело мляко.