Roulés de KNACKI

Les ingrédients

- 8 KNACKI HERTA®
- 1 Pâte Feuilletée HERTA®
- 1 oeuf battu

Préparation:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Déroulez **la pâte feuilletée HERTA®** et coupez-la en 2 dans le sens de la longueur puis divisez chaque coté en 4 bandes horizontales (pour avoir 8 bandes au total).
- Enroulez chaque **KNACKI HERTA®** dans une bande puis découpez le rouleau en 5 morceaux. Placez-les ensuite sur la plaque de cuisson avec le papier sulfurisé.
- Badigeonnez avec l'oeuf battu puis enfournez pendant 20 minutes.
- Servez avec du ketchup et de la moutarde ou une sauce au choix. Bon appétit!

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Amuse-bouches**

Personnes: **10**