

Šlehačkové rohlíčky

Category: Vánoční pečení
written by obchod.biolepek.cz

Příklady:

255 g Bílé chlebové mouky **Doves Farm**

1 lžíce moučkového cukru

2 žloutky

125 g změkklé Hery

75 ml smetany ke šlehání

špetka soli

Ze všech ingrediencí vypracujeme hladké těsto (lze v robotu), zabalíme ho do potravinářské fólie a uložíme na 30 minut do lednice.

Náplň:

100 g mletých vlašských ořechů

65 g moučkového cukru

1 bílek

1 lžička vanilkového cukru

Postup:

Vše zpracujeme do hustší hmoty, pokud je náplň řídká, přidáme ořechy a uložíme do lednice. Odpočaté těsto zvážíme a rozdělíme na 5 dílů, které vytvarujeme do koule. Každou kouli rozválíme dokulata na tloušťku asi 3 mm, rádlom či nožem rozkrojíme na 6 trojúhelníků a na každý trojúhelník dáme ořechovou náplň, srolujeme a vytvarujeme rohlíček. Hotové rohlíčky skládáme na plech vyložený pečícím papírem a potřeme je rozšlehaným vajíčkem. Pečeme v předehřáté troubě na 180°C cca 20 minut dozlatova, vychladlé posypeme moučkovým cukrem. Pokud vydržíte rohlíčky nesníst hned po upečení, druhý den si na nich pochutnáte ještě víc