

Martinské rohlíčky s ořechovou nádivkou III.

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 450 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Cukr 80 g
- Měkký tvaroh 250 g
- Olej 7 lžíce
- Vejce 1 ks
- Bílek 1 ks
- Voda dle potřeby asi 7 lžíce
- Plátkové mandle 3 hrst
- **Na nádivku**
- Mléko 200 ml
- Mleté ořechy 250 g
- Mleté piškoty 80 g
- Pískový cukr 70 g
- Med 30 g
- Rum 2 lžíce

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve udělejte ořechovou nádivku. Mléko přiveďte těstě pod bod varu, vsypte ořechy a asi 5 minut

prohřejte. Poté vmíchejte ostatní suroviny a po 1 minutě odstavte z plotny a nechte vychladnout. Ze všech surovin na rohlíky vyjma plátkových mandlí uhnětte těsto. Rozválejte ho, nakrájejte na větší trojúhelníky, doprostřed každého dejte část ořechové náplně a srolujte od delší strany do rohlíku. Každý zahněte do podkovy a pod čistou utěrkou nechte 30-40 minut kynout. Pak pomašlujte bílkem, posypte mandlemi a pečte ve vyhřáté troubě při 180°C zhruba 20 minut.