

Skořicové rohlíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- citrónová kůra 1 lžička
- cukr moučka 70 g
- mandle 70 g
- máslo 180 g
- hladká mouka 260 g
- skořice 2 lžička
- žloutek 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Mandle vložíme do kastrůlku, zalijeme je vodou a necháme přejít varem. Až voda trochu zchladne, odstraníme z mandlí slupku, osušíme je a jemně nastrouháme. Na vál nasypeme prosátou hladkou mouku, přidáme umleté mandle, cukr moučku, změkklé máslo nebo jiný tuk vhodný na pečení (například Heru), dva žloutky, mletou skořici a nastrouhanou kůru z chemicky neošetřeného citronu. Rukama vše dobře propracujeme a spojíme do vláčného těsta, které pak zabalíme do potravinářské fólie a ne

cháme v chladu odpočinout. Těsto vyjmeme z lednice, odstraníme fólii a vyválíme na pomoučeném vále na stejnoměrný podlouhlý váleček. Ukrajujeme menší stejně velké kousky, ze kterých uválíme pravidelné rohlíčky. Rozložíme je na plech vyložený pečícím papírem a zvolna upečeme v mírně

předeřáté troubě dozlatova.