

# Smetanové rohlíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



## Suroviny

**Porce:** 10

- Hladká mouka 100 g
- Cukr moučkový 12 g
- Smetana na šlehání 33% 50 g
- Máslo - nastrouhané 50 g
- Skořicový cukr 1 balíček
- Skořice 1 špetka

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Svačina

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 10

## Postup:

Z mouky, cukru, smetany a nastrouhaného másla vypracujeme hladké těsto, zabalíme ho do potravinářské fólie a dáme na 30 minut odpočinout do lednice.

Z těsta poté vyválíme tenký plát, který rozkrojíme na trojúhelníčky. Trojúhelníčky posypeme skořicovým cukrem a srolujeme od základny po cíp a vložíme na pečícím papírem vystlaný plech, kde je stočíme do tvaru rohlíčků. Pečeme 10 minut při 170°C dorůžova. Ještě teplé je obalujeme v moučkovém cukru se špetkou skořice.