

Sladké rohlíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- máslo 250 g
- mouka hladká 500 g
- vejce 2 ks
- cukr pískový 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- mléko 150 ml
- droždí 50 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Droždí, cukr a mléko smícháme a necháme vykynout. Potom ke kvásku přidáme ostatní suroviny a vypracujeme hladké těsto.

Z těsta vytvoříme 6 stejných bochánků a ty ještě chvíli necháme kynout. Poté z každého bochánku vyválíme kulatou placku, kterou rozdělíme na 8 dílů.

Každý dílek naplníme libovolnou nádivkou a stočíme v rohlíček. Rohlíčky dáme na plech vyložený pečicím papírem, potřeme vejcem a upečeme.