

# Nivové rohlíčky od babičky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- cukr krupice 1 lžička
- droždí 42 g
- máslo 250 g
- mléko 125 ml
- hladká mouka 250 ks
- polohrubá mouka 250 ks
- niva 300 g
- sůl 1 lžička
- vejce 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Do mísy dáme mouky, přidáme cukr, sůl a promícháme. Přidáme vejce, vlažné mléko, máslo nakrájené na kousky a rozdrobené droždí. Vše smícháme dohromady, vypracujeme vláčné těsto a rozdělíme na 6 dílů. Na pomoučněném vále každý díl tence vyválíme do kruhu a rozdělíme na 12 trojúhelníků. Na širší stranu dáme trochu nastrouhané nivy a stočíme do rohlíčků. Dáme na plech s pečícím papírem, potřeme rozšlehaným vajíčkem a v předehřáté troubě na 180°C upečeme dočervena.