

Martinské rohlíky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 540 g
- tuk na pečení 360 g
- smetana ke šlehání 1 kelímek
- **Náplň**
- mleté ořechy 150 g
- mletý cukr 150 g
- bílek 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do mísy dáme mouku, nastroháme na struhadle tuk a nalijeme šlehačku
2. Vypracujeme vláčné těsto
3. Mezi tím smícháme ořechy s cukrem, bílkem a troškou rumu na nádivku
4. Těsto rozdělíme na 6 dílů
5. Z jednotlivých dílů vyválíme placku o síle cca 4 mm, kterou nakrájíme do kříže na 6-8 dílů
6. Na každý díl vložíme lžici ořechové nádivky a smotáme směrem ke středu, při vkládání na plech (vyložený pečicím papírem) stočíme konce jako rohlíčky
7. Před pečením potřeme rozšlehaným vejcem a vložíme do vyhřáté trouby na 180 °C, pečeme asi 15 minut dorůžova.

Doporučení:

Do těsta můžeme přidat ještě špetku soli, bude pak lépe kynout. Náplň můžeme obohatit lžičkou tekutého medu.