

Skořicoví šneci

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- těsto listové 1 ks
- cukr skořicový 2 balíček
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Koupíme již rozválené listové těsto. Rozprostřeme ho na vál, potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme skořicovým cukrem.

Plát těsta opatrně svineme do rolády, rozkrájíme ho na tenké plátky, které pak přeneseme na plech vyložený pečicím papírem.

Před upečením skořicová kolečka ještě potřeme vajíčkem. Plech vložíme do vyhřáté trouby a zhruba při 220 °C pečeme asi 15-20 minut. Jako obměnu můžeme přidat mleté ořechy.