

Klášterní rohlíčky tety Jitky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cukr moučka 30 g
- čokoláda na vaření 50 g
- lístkové ořechy 100 g
- máslo 100 g
- hladká mouka 140 g
- žloutek 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na vál prosít mouku, do důlku dát žloutek, přidat cukr, pokrájené máslo a ořechy. Z přísad udělat vláčné těsto, nechat aspoň 1/2 hodiny uležet v lednici. Z těsta vyválet váleček, rozkrájet na stejně velké kousky a z každého vytvarovat rohlíček. Péct na 10-12 minut ve vyhřáté troubě na 160°, až vychladnou lze konce namáčet v rozpuštěné čokoládové polevě (není nutné).