

Skořicové rolky od Vilemíny

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- cukr krupice 3 lžíce
- cukr moučka 150 g
- droždí 20 g
- máslo 250 g
- mléko 150 g
- hladká mouka 300 g
- skořice 2 lžička
- sůl 1.2 lžička
- vejce 1 ks
- žloutek 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Máslo necháme povolit. Zahřejeme mléko a půlku másla v něm rozpustíme. Smícháme mouku s nadrobeným droždím a vejci, trochou soli a cukru a zaděláme mlékem s máslem na pružné nelepivé těsto, které necháme cca hodinu kynout.

Z povoleného másla, moučkového cukru a skořice smícháme náplň. Vykynuté těsto vyválíme na tenčí placku, natřeme náplní a rozkrájíme na proužky asi 2,5 až 3 cm široké a svineme do rolek, jednu cca z dvaceti centimetrů.

Volně je naskládáme do pekáče či a zapékací misky a dáme péci na 180 stupňů asi na dvacet minut,

až jsou dozlatova. Vyklopíme až po částečném vychladnutí nebo podáváme přímo s pekáčkem.

Poznámka:

máslo - půl do těsta a půl do náplně