

# Ořechové rohlíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 16

- droždí 60 g
- vejce 1 ks
- máslo nebo hera 250 g
- polohrubá mouka 500 g
- mléko 14 lžíce
- **Náplň**
- mléko 2 lžíce
- ořechy 230 g
- cukr 100 g
- vanilkový cukr 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 16

## Postup:

Na vále zpracujeme těsto, necháme vykynout. Potom je rozdělíme na šest dílů. Kaž-

dý dílek vyválíme a radýlkem rozdělíme na osm dílků. Na každý dáme nádivku a tvoříme rohlíčky. Pečeme při 180 °C.

Na nádivku si připravíme jemně nastrouhané ořechy, které zalijeme ohřátým mlékem a osladíme.

