

Sladká srdíčka se skořicí

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- droždí 30 g
- mléko 1 hrnek
- sůl 1 lžička
- cukr pískový 0.5 hrnek
- cukr vanilkový 1 ks
- dle chuti skořice 1 ks
- vejce 3 ks
- mouka polohrubá 600 g
- olej 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Mléko ohřejeme. Zaděláme kvásek. Když vzejde, důkladně vypracujeme těsto, které necháme dvě hodiny kynout na teplém místě. Po vykynutí ho párkrát pomačkáme, vytvoříme kuličky a z nich vyválíme placky.

Ty pomažeme olejem nebo rozpuštěným máslem, posypeme cukrem a skořicí a stočíme do rolády. Oba konce rolády spojíme a podélně rozřízneme. Poté rozložíme na plech do tvaru srdce a upečeme. Pomažeme rozpuštěným máslem a posypeme moučkovým cukrem.