

Pečení šneci

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- mouka hladká 500 g
- tuk 100 % 100 g
- vejce 1 ks
- cukr krupice 3 lžíce
- droždí instantní 1 lžíce
- trocha sůl 1 ks
- cukr vanilkový 1 ks
- dle potřeby mléko 1 ks
- na potřetí olej 1 ks
- na posypání cukr moučkový 1 ks
- na posypání skořice 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Všechny suroviny zpracujeme v těsto a necháme vykynout. Potom těsto po částech rozválíme na čtverec. Potřeme margarínem, posypeme cukrem a skořicí.

Čtverec stočíme do válečku a nakrájíme na kousky široké asi 2 cm. Stavíme krájenou stranou na plech a necháme chvíli kynout. Před pečením šneky stlačíme naplocho. Pečeme přibližně 15-20 minut.