

Poankové rohlíčky s ořechy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 12

- Pohanková mouka 150 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Přírodní cukr 25 g
- Vejce 2 ks
- Máslo 70 g
- **Náplň**
- Mleté lískové oříšky 100 g
- Smetana 33% 50 ml
- Med 3 lžíce
- Skořice 1 špetka

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Nejprve připravte náplň. Oříšky vsypte do kastrůlku. Přidejte smetanu, med, skořici a krátce povařte. Pak náplň nechte úplně vychladnout. Mouku prosejte do mísy s práškem do pečiva. Přidejte cukr, jedno vejce a máslo nakrájené na kousky a zpracujte hladké nelepivé těsto. Na pomoučněném vále těsto rozválejte na kruh. Ten rozkrájejte na 12 trojúhelníků. Potřete rozšlehaným vejcem. Na širší konce trojúhelníků dejte po lžičce ořechové náplně. Pak zatočte do rohlíčků. Naskládejte je na plech vyložený pečicím papírem. Potřete rozšlehaným vajíčkem. Vložte do trouby vyhřáté na 180°C a pečte 20 minut.

