

Karamelové rohlíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 15

• **Na těsto**

- Hladká mouka 210 g
- Mleté vlašské ořechy 140 g
- Moučkový cukr 70 g
- Máslo 140 g
- Holandské kakao 1 lžice
- Nastrouhaná citronová kůra 1 špetka
- Žloutek 2 ks

• **Na krém**

- Karamelové salko 1 ks
- Máslo 250 g
- Čokoládová poleva na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Ze surovin na těsto vypracujte těsto a dejte ho alespoň na půl hodiny odpočinout do chladu. Pak ho vyválejte na tenký plát a vykrajujte rohlíčky. Pečte dorůžova při 180°C přibližně 10 minut. Karamelové Salko prošlehejte s máslem. Krémem naplňte cukrářský sáček a ozdobte jím rohlíčky. Nechte v mrazáku zatuhnout a na závěr smočte do čokoládové polevy.

Poznámka:

Na 100 kusů