

Skořicoví šneci

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- listové těsto 1 balíček
- **na potřetí**
- vejce 1 ks
- **podle potřeby**
- mletá skořice 1 ks
- cukr krupice 1 ks
- vanilkový cukr 1 balíček

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Listové těsto rozdělíme na dvě poloviny. Těsto vyválíme na co nejtenčí pláty. Na ten pak rovnoměrně nasypeme cukr, vanilkový cukr a skořici.

Poté opatrně těsto zamotáváme, dobře utahujeme. Takto smotanou roládu opatrně krájíme na tenká kolečka - šnečky a klademe na plech vyložený pečícím papírem.

To samé uděláme i s druhou polovinou těsta, jen místo skořice můžeme použít hořké kakao. Šnečky ještě potřeme vajíčkem a dáme péct. Šnecci se během pečení mohou od středu zvednout, takže vypadají jako opravdoví šneci. Skořicové šneky pečeme dozlatova.

Skořicovní šneci jsou dobří ještě teplí. Nejlepší je zkonzumovat je ještě též den, protože rychle tvrdnou.