

Šlehačkové rohlíčky s marmeládou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- hera 250 g
- smetana ke šlehání 250 ml
- cukr moučka 60 g
- hladká mouka 500 g
- marmeláda 1 ks
- vanilkový cukr 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Mouku, cukr, strouhané máslo a smetanu spolu utřeme na hladké těsto. Rozdělíme ho na 8 částí. Každou část rozválíme na pomoučněném vále do tvaru kruhu a rozdělíme na 8 trojúhelníků.

Na širší konec těsta dáme marmeládu a svineme do tvaru rohlíčku. Uložíme je na plech pokrytý papírem na pečení a ve vyhřáté troubě šlehačkové rohlíčky upečeme.

Teplé šlehačkové rohlíčky obalujeme v moučkovém cukru smíchaném s vanilkovým cukrem. Můžeme polít libovolnou polevou.