

Maďarské rohlíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mouka polohrubá 250 g
- žloutky 2 ks
- kaštany 200 g
- cukr moučka 150 g
- máslo 180 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Žloutky, změkklý tuk a cukr utřeme, přidáme vařené a prolisované kaštany a mouku. Zpracujeme vláčné těsto, do kterého podle potřeby přidáme ještě mouku. Tvoříme malé rohlíčky, které rozložíme na tukem vymazaný plech a v mírně předehřáté troubě pečeme dorůžova. Ještě teplé rohlíčky obalujeme v moučkovém cukru smíchaném s kakaem. Místo obalování cukrem, můžete rohlíčky polít čokoládovou polevou.