

Tlačené rohlíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na ozdobu**
- čokoládová poleva 1 ks
- **podle potřeby**
- tuk na vymazání 1 ks
- **těsto**
- máslo 125 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- cukr moučka 100 g
- žloutek 2 ks
- hladká mouka 250 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Máslo necháme změkknout. Přidáme zbylé suroviny a vše důkladně vymícháme v hladké těsto.

Masový strojek vyzbrojíme ozdobným nástavcem a těsto v něm umeleme. Těsto nakrájíme na stejně dlouhé kousky, které ohneme do tvaru rohlíčků.

Tlačené rohlíčky naskládáme na vymazaný plech a zvolna upečeme v předehřáté troubě. Upečené rohlíčky necháme vychladnout.

Po vychladnutí namáčíme konce tlačných rohlíčků v rozeřáté čokoládě.