

# Vánoční skořicové rohlíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- máslo 100 g
- mletá skořice 1 lžička
- mleté vlašské ořechy 60 g
- cukr krupice 30 g
- citronová kůra 2 špetka
- žloutek 1 ks
- hladká mouka 120 g
- **na obalení**
- skořicový cukr 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Mouku prosejeme na vál, uděláme doprostřed důlek a rozklepneme žloutek. Přidáme krupicový cukr, čerstvě nastrouhanou citronovou kůru, změkklé máslo nasekané na kousky, ořechy a vrchovatou lžičku skořice. Těsto rukama nebo v hnětači zpracujeme, až je hladké. Těsto na skořicové rohlíčky dáme na hodinu odpočinout do lednice.

Z hotového těsta odebíráme stejně velké kousky, které tvarujeme do rohlíčků. Velikostně podle libosti. Rohlíčky klademe na plech vyložený pečícím papírem.

Vánoční skořicové rohlíčky pečeme při 150 °C 15 - 20 minut.

Ještě horké skořicové rohlíčky obalujeme ve skořicovém cukru a uchováváme v krabičce.