

Rohlíčky pod karamellem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Dan



Suroviny

- Salko 1 ks
- hladká mouka 210 g
- ořechy mleté 140 g
- cukr moučkový 70 g
- Hera 160 g
- kakao 1 lžíce
- citronová kůra 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Vypracujeme těsto, vtlačujeme do formiček a upečeme. Na rohlíčky nastříkáme karamelový krém. Den předem uvaříme 2 hodiny ve vodě 1 plechovku Salka. Vyšleháme 250 g másla a zašleháme 3/4 plechovky uvařeného Salka. Přidáme trochu rumu. Rohlíčky namáčíme do čokoládové polevy.