

Rohlíčky s karamellem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Dan



Suroviny

- cukr moučkový 250 g
- vejce 1 ks
- bílek 3 ks
- ořechy mleté 200 g
- strouhanka 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Postup:

Cukr promícháme se strouhankou, ořechy, zpracujeme žloutek a lehce vmícháme sníh z bílků. Na plech vyložený pečicím papírem stříkáme rohlíčky a v mírně vyhřáté troubě upečeme. Na rohlíčky dáme karamelový krém. Vaříme ve vodě 2 hodiny plechovku slazeného kondenzovaného mléka, po vychladnutí vyšleháme s 250 g másla. Necháme ztuhnout v chladu, máčíme v čokoládové polevě.