

Šlehačkové loupáčky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Hladká mouka 400 g
- Ztužený tuk 150 g
- Šlehačka 250 ml
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Sůl 1 lžička
- Rozehřáté máslo na potřetí 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Do mouky s práškem do pečiva a solí nastrouháme tuk, přilijeme šlehačku a zpracujeme v hladké těsto. Necháme vychladit, rozválíme cca 5 mm silný plát, nakrájíme na pruhy a rozdělíme na trojúhelníky. Potřeme rozehřátým máslem a zavineme do rohlíčků. Pečeme na suchém plechu. Rohlíčky jsou hodně podobné karlovarským rohlíkům (jsou sušší). Podáváme s různými pomazánkami.