

Rohlíčky s Nutellou

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Mléko 200 ml
- Sůl 1 lžička
- Olej 100 ml
- Žloutek 1 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Citrónová kůra 1 ks
- Hladká mouka 400 g
- Cukr krupice 50 g
- Droždí 1 ks
- Nutella 1 ks
- Žloutek na potřeni 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Do pekárny vložíme ingredience podle rozpisu. Zapneme program "těsto". Po ukončení programu těsto přendáme na vál a rozdělíme na 5 dílů. Z každého vyválíme kruh, rozdělíme na 6 výsečí, naplníme a stočíme do rohlíčků. Přendáme na plech s pečícím papírem a necháme 20 - 30 minut nakynout. Potom rohlíčky potřeme žloutkem rozšlehaným se lžící vody. Pečeme v troubě vyhřáté na cca 180°C 15 - 20 minut.

