

Minišnečci se skořicí

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- skořice 1 ks
- vejce 1 ks
- těsto listové 1 ks
- cukr vanilkový 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Listové těsto o síle 2 mm potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme skořicovým cukrem. Zlehka ho zatočíme do válečku a ten poté nakrájíme na 1 cm široké pruhy – šneky.

Položíme na pečicí papír a boky potřeme vejcem. Každého šneka zlehka roztáhneme do šířky. Pečeme při 200 °C 15-20 minut dozlatova. Šneci chutnají i teplí.