

Šlehačkové rohlíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 500 g
- Šlehačková smetana 2.5 dl
- Hera 250 g
- Práškový cukr 60 g
- **NÁPLŇ**
- Marmeláda 1 sklenice
- **NA POSYPÁNÍ**
- Práškový cukr 100 g
- Vanilkový cukr 2 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Mouku, cukr, strouhaný Palmarín a smetanu spolu utřeme na hladké těsto. Rozdělíme ho na 8 částí. Každou část rozválíme na pomoučeném vále do tvaru kruhu a rozdělíme na 8 trojúhelníků. Na hrubší konec těsta dáme marmeládu a svineme do tvaru rohlíčku. Uložíme jena plech pokrytý papírem na pečení a ve vyhřáté troubě upečeme. Teplé obalujeme v práškovém cukru smíchaném s vanilínovým cukrem. Můžeme polít libovolnou polevou.