

# Slepované rohlíčky I

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

- Máslo 140 g
- Sádlo 140 g
- Cukr moučka 140 g
- Polohrubá mouka 500 g
- Vejce 1 ks
- Žloutky 2 ks
- Citronová šťáva 1 lžíce
- **KRÉM**
- Vejce 3 ks
- Cukr moučka 150 g
- Máslo 250 g
- Kakao 1 lžíce
- Rum 2 lžíce

**Doba přípravy:** 75 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Mouku prosejte na vál nebo na pracovní desku, přidejte máslo, sádlo, cukr, vejce, žloutky a trochu citronové šťávy. Vypracujte hladké těsto. Rozdělte je na kousky a pomocí formičky tvarujte rohlíčky. Vyrovnajte je na plechu vyloženém pečicím papírem. Připravte si krém. Ve vodní lázni šlehejte asi 20 minut 3 vejce a cukr moučku. Hmotu nechte zchladnout a vešlehejte do ní změkklé máslo. Krém ochuťte kakaem, mletými ořechy nebo kokosem, podle chuti přidejte rum. Upečené rohlíčky slepujte krémem a konce namočte do čokoládové polevy.

