

Dvoubarevní šneci

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 500 g
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Cukr moučka 200 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Vejce 2 ks
- Máslo nebo rostlinný tuk 200 g
- Kakao 1 lžíce
- Bílek na potřetí 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Na vál prosejte mouku s práškem do pečiva, přidejte cukr moučku a vanilkový cukr, vejce a nakrájené máslo. Přísady rozdělte na dvě části. Do jedné přidejte kakao a důkladně vypracujte tmavé a pak i světlé těsto. Z každého těsta zvlášť vyválejte plát silný asi 3 mm. Světlý plát potřete bílkem a na něj položte kakaový plát. Oba pláty srolujte jako roládu a dejte na 30 minut do lednice. Vychlazenou roládu nakrájejte na kolečka silná asi 1 cm, vyskládejte je na plech dál od sebe a pečte v troubě vyhřáté na 190 °C.