

# Babiččiny vánoční rohlíčky od Broňky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 10

2359 kalorií , 5 g cukrů , 102 g tuků , 30 g bílkovin

**Autor:** Romana Jakoubková

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/babicciny-vanocni-rohlicky-od-bronky>

## Příprava

Oba balíčky piškotů rozdrtíme válečkem na těsto. Ušleháme bílky s cukrem nad parou. Pak přidáme mleté ořechy a větší část rozválených piškotů. Všechno dobře promícháme a nabíráme malou lžičkou hrudky, které obalíme ve zbylé části piškotů, v dlaních rozválíme na válečky, které nakonec vložíme do formy na rohlíčky, aby získaly svůj tvar. Pak opatrně vyklopíme z formičky na plech vyložený pečícím papírem a dáme do trouby péct. Vychladlé babiččiny ořechové rohlíčky zdobíme nastříkáním karamelového, nebo jiného oblíbeného krému a zlehka posypeme čokoládovou rýží.

## Ingredience

- ✓ 2 balení dětských piškotů
- ✓ 17 dkg mletých ořechů
- ✓ 32 dkg cukru moučka
- ✓ 5 bílků
- ✓ čokoládová rýže na posypání
- ✓ čokoládová poleva nebo jiný krém

## Kategorie

Vánoce, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Cukroví