

Gabrielské rohlíčky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 15min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 20

1100 kalorií , 2 g cukrů , 11 g tuků , 22 g bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/gabrielske-rohlicky>

Příprava

Na vále vypracujeme z vejce, citronové kůry, skořice, kávy, kaka, čokolády, mouky, cukru krupice a ořechů vláčné těsto, které dáme odpočinout na hodinku do chladna. Vyválíme plát a vykrajujeme rohlíčky. Pečeme v troubě vyhřáté na 150°C asi 10 minut. Upečené potáhneme citronovou polevou, kterou ušleháme z cukru moučka, rumu, citronové šťávy a horké vody.

Ingredience

- ✓ 120 g mletých ořechů
- ✓ 120 g cukru krupice
- ✓ 120 g hladké mouky
- ✓ 1 lžička čokolády
- ✓ 1 lžíce kaka
- ✓ 1 lžička mleté kávy
- ✓ trochu skořice
- ✓ trocha citronové kůry
- ✓ 1 vejce
- ✓ 120 g cukru moučka
- ✓ 3 lžíce citronové šťávy
- ✓ 3 lžičky rumu
- ✓ 1 lžíce horké vody

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Cukroví

