

Křehké meruňkové rohlíčky (croisanty)



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 40min , Porce: 10

618 kalorií , 0 g cukrů , 1 g tuků , 12 g bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/krehke-merunkove-rohlicky-croisanty>

Příprava

Meruňky vyjmeme ze šťávy a dáme okapat, pak si je podle potřeby přepůlíme, až máme celkem 16 kousků. Utřeme si máslo s cukrem, přidáme citronovou šťávu a vmícháme do tvarohu (cukr i citronovou šťávu co do množství můžeme upravit dle vlastní chuti). Pak rozbalíme těsto, které nejprve podélně přepůlíme (stačí tupou stranou nože). Každou půlku pak rovněž přepůlíme svisle, čímž získáme 8 obdélníků, které přepůlíme napříč, aby vzniklo 16 trojúhelníků. Vezmeme jednotlivý trojúhelníček a upravíme si ho podle potřeby - tj. roztahneme trochu horní, širší, část do šířky a protáhneme dolní část. Pak na širší konec dáme moka lžičku tvarohu, kousek meruňky a zavineme, takže úzký konec budoucího rohlíčku máme navinutý nahoře. Volné konce zkroutíme podle své osy a ohneme do tvaru rohlíčku. Dáme na plech a upečeme do zlatova - já pečou v mikrovlnce v programu crisp, tedy cca 6-7 minut. Pečeme-li v klasické troubě, přistupujeme k tomu jako kdybychom pekli štrůdl z listového těsta.

Ingredience

- ✓ 1 croissantové těsto
- ✓ 1 kostka tvarohu
- ✓ 1/8 másla
- ✓ 150 g cukru krupice
- ✓ 1 sklenice kompotovaných meruňek
- ✓ šťáva z půlky citronu

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Moučník

