

Ořechové rohlíčky



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 6

7027 kalorií , 25 g cukrů , 504 g tuků , 151 g bílkovin

Autor: uschi3

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

Příprava

Droždí, 1 lžičku krystalového cukru a 250 ml mléka smícháme a kvásek necháme 10 minut kynout. Mouku prosejeme, přidáme kvásek, špetku soli, krystalový cukr, nasekané změkklé máslo, vejce a žloutek. Vypracujeme vláčné těsto a necháme asi 45 minut kynout. Mezitím si připravíme ořechovou náplň. Mleté ořechy smícháme s moučkovým cukrem, vanilkovým cukrem a asi 1 dl horkého mléka. Důkladně promícháme, můžeme přidat trocha mleté skořice. Těsto vyválíme, vykrojíme kolečka, každé kolečko naplníme a uděláme rohlík. Uložíme je na vymazaný plech a upečeme v troubě vyhřáté na 180 stupňů.

Ingredience

- ✓ 400 g polohrubé mouky
- ✓ 1/2 kostky droždí (kvasnice)
- ✓ 350 ml mléka
- ✓ 60 g másla
- ✓ 40 g cukru krystal
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 žloutek
- ✓ 3-4 hrnečky vlašských ořechů
- ✓ 1/2 hrnečku cukru moučka
- ✓ 1 vanilkový cukr

Kategorie

Vánoce, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Cukroví

