

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

