

Skořičáci



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 1

88 kalorií , 0 g cukrů , 5 g tuků , 6 g bílkovin

Autor: KATZVEL

Odkaz: <https://srecepty.cz/skoricaci>

Příprava

Listové těsto rozdělíme na dvě poloviny. Těsto vyválíme na co nejtenčí pláty. Na ten pak rovnoměrně nasypeme cukr, vanilkový cukr a skořici. Poté opatrně těsto zamotáváme, dobře utahujeme. Takto smotanou roládu opatrně krájíme na tenká kolečka - šnečky a klademe na plech vyložený pečícím papírem. To samé uděláme i s druhou polovinou těsta, jen místo skořice můžeme použít hořké kakao. Šnečky ještě potřeme vajíčkem a dáme péct. Šnečci se během pečení mohou od středu zvednout, takže vypadají jako opravdoví šneci.

Skořicové šneky pečeme dozlatova. Skořicoví šneci jsou dobří ještě teplí. Nejlepší je zkonsumovat je ještě týž den, protože rychle tvrdnou.



Ingredience

- ✓ 1 balení listového těsta
- ✓ 1 vejce
- ✓ troška skořice
- ✓ cukr krupice
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník