

# Skořicoví šneci



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 2h 50min , Porce: 12

**2759** kalorií , **0 g** cukrů , **97 g** tuků , **81 g** bílkovin

**Autor:** Zuzana Mellenová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/skoricovi-sneci>

## Příprava

Připravíme si kvásek z 250 ml vlažného mléka, 40 g droždí a lžice cukru. Necháme ho vzejít. Z mouky, 2 žloutků, rozehřátého másla, cukru a vzešlého kvásku vypracujeme těsto. Necháme jej cca 40 minut kynout. Mezitím si připravíme náplň. Nahrubo mletá lísková jádra, skořicový cukr a 4 lžice rozpuštěného másla smícháme v konzistentní hmotu. Vykynuté těsto lehce propracujeme a rozválíme z něj tenký plát. Potřeme jej náplní, stočíme stejně jako závin. Z toho pak nakrájíme cca 4 cm široké plátky. Potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme na vymazaném či pečícím papírem vyloženém plechu dozlatova.

## Ingredience

- 40 g droždí (kvasnic)
- 500 g polohrubé mouky
- 250 ml vlažného mléka
- 3 lžičky cukru krupice
- 3 skořicové cukry
- 100 g lískových jader
- 1 lžice rozehřátého másla
- 3 vejce

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník

