

ROHLÍČKY S DOMÁCÍMI ŠVESTKOVÝMI POVIDLY

Suroviny:

1 máslo
1 šlehačka
0,5 kg hladká mouka
mletý cukr na obalení

Postup:

Vše spojíme dohromady v měkké těsto, které důkladně vyválíme. Těsto rozdělíme na potřebný počet dílů (z jednoho dílu bude 6ks rohlíčků). Z každého dílu vyválíme kruh, který rádlkem rozdělíme na 6 trojúhelníků. Na širší stranu trojúhelníků položíme lžičku domácích povidel, zavineme a ohneme do tvaru rohlíčků. Pečeme na 170°C dle potřeby. Po vyjmutí z trouby ještě horké obalíme v mletém cukru.

Autor: Radomíra Jasenková

