



Skořicové rohlíčky



Druh jídla:



Dezerty a moučníky

Příležitost:



Vánoce

Sezóna:



Vánoce

Způsob vaření:



Pečení

Suroviny na 40 rohlíčků:

0.5 lžičky Citrónová kůra Avokádo

3 lžičky Skořice mletá Avokádo

200 g hladké mouky

50 g moučkového cukru

100 g mandlové moučky

175 g změkklého másla

Skořicový cukr

10 g Skořice mletá Avokádo

100 g moučkového cukru

Způsob přípravy

Do prosáté mouky uděláme důlek, co kterého vyklepneme žloutek. Přidáme cukr, sušenou citronovu kůru, máslo, nasekané mandle a skořici. Zpracujeme na hladké těsto. Těsto necháme odležet nejlépe přes noc. Odleželé těsto rozdělíme na čtvrtiny a každou vyválíme na váleček. Váleček vyválíme na stejně velké kousky a z těch vyválíme rohlíčky. Rohlíčky opatrně naskládáme na plech. Pečeme 10-12 minut na 200 °C. Během pečení si připravíme skořicový cukr tak, že si moučkový cukr smícháme se skořicí. Ještě teplé rohlíčky obalujeme opatrně ve skořicovém cukru.