



Svatomartinské rohlíčky

obrázkové čtení

Těsto:



225 g hladké mouky



1 lžíce moučkového cukru



2 žloutky



125 g změkklého másla



75 ml smetany ke šlehání



špetka soli

Náplň: ořechy, povidla, tvaroh..





Postup:



Do  nasypeme



a vypracujeme těsto.

Hotové  uložíme

do  na 30 minut.



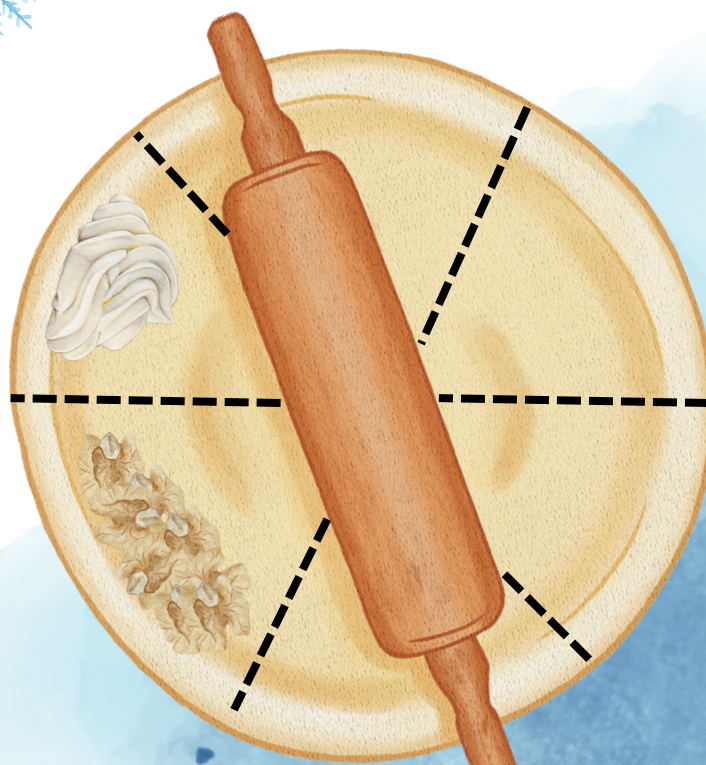


Odpočaté těsto
na 5 dílů a vytvarujeme do



Těsto rozválíme dokulata
a vykrojíme trojúhelníky.

Na každý
trojúhelník
dáme náplň,
srolujeme
a vytvarujeme





Hotové  klademe na



vyložený pečícím



 potřeme rozšlehaným .



vložíme do předehřáté



a pečeme na 180 °C

20 minut. Posypeme

