

Domů > Šlehačkové rohlíčky: Jednoduchý a rychlý recept na úžasný nedělní moučník

Šlehačkové rohlíčky: Jednoduchý a rychlý recept na úžasný nedělní moučník

Pokud stále ještě přemýšlíte, jakým moučníkem překvapit rodinu v neděli, nechte se inspirovat rodinným stříbrem z kuchyňské šperkovnice paní Jarušky Štoudkové z Boskovic, která vyrábí naprosto neodolatelné a kupodivu na přípravu nijak zvlášť složité šlehačkové rohlíčky, o jejichž recept se podělila s Láďou Hruškou.

Láďa Hruška

autor

Co budeme na šlehačkové rohlíčky potřebovat

- 1 šlehačku (smetanu ke šlehání 33%)
- 450 g hladké mouky
- 1 máslo nebo rostlinný tuk
- špetku soli
- náplň (povidla, marmeláda, ořechová nádivka, tvaroh, sušené ovoce...)

Jak při přípravě šlehačkových rohlíčků postupovat

1. krok: vypracujeme těsto

Mouku nasypeme do mísy, mírně osolíme, přidáme na kousky nakrájené změkklé máslo a zalijeme šlehačkou. Vše rukama důkladně prohněteme nejprve v míse, posléze na pomoučeném vále.



Šlehačkové rohlíčky: vypracujeme těsto

Zdroj: archiv FTV Prima

2. krok: těsto vyválíme

Z těsta uděláme váleček, který nožem rozdělíme na osm dílů. Každou osminku vyválíme dokulata a poté opět rozdělíme na rovnoměrné osminky, jako bychom krájeli pizzu.



Šlehačkové rohlíčky: těsto vyválíme

Zdroj: archiv FTV Prima

3. krok: plníme nádivkou

Těsto plníme nádivkou (můžeme ale také nechat bez náplně, jen z vyváleného těsta vykrájet různé tvary). Do spodní, širší části nanese proužek nádivky, ale ne až úplně ke kraji. Poté kraje ohneme směrem dovnitř, aby nádivka nevytékala, a srolujeme jako rohlíček.



Šlehačkové rohlíčky: těsto plníme nádivkou

Zdroj: archiv FTV Prima

4. krok: rohlíčky upečeme

Hotové rohlíčky vyskládáme na plech vyložený pečicím papírem a vložíme do předehřáté trouby. Pečeme při 180 °C 15 až 20 minut. Rohlíčky můžeme obalit v moučkovém cukru.



Šlehačkové rohlíčky: plněné kousky upečeme

Zdroj: *archiv FTV Prima*

Láďa Hruška

autor

Source URL:

<http://napady.iprima.cz/prima-napady/slehackove-rohlicky-jednoduchy-rychly-recept-na-uzasny-nedelni-moucnik>