

**Domů** > Nejrychlejší vánoční cukroví: Rohlíčky Ládi Hrušky

---

**dům a byt**

## Nejrychlejší vánoční cukroví: Rohlíčky Ládi Hrušky

Nejlepší vanilkové rohlíčky jsou sice od našich babiček a maminek, s tím nic nenaděláme, ale nejrychlejší rohlíčky, které se vůbec nelámou, nemusí se nechat odležet, jsou za dvacet minut hotové a také moc dobře chutnají, jsou zase od Ládi Hrušky. A tady máte recept.

### **Láďa Hruška**

autor

Pudinkové rohlíčky = nejrychlejší vánoční cukroví

*Zdroj: archiv FTV Prima*

### **Co budeme na pudinkové rohlíčky potřebovat**

- 3 hrnky hladké mouky
- 1 balení vanilinového cukru
- 2 balení vanilkového pudinku
- 4 lžíce mléka
- 4 žloutky
- 250 g změkklého másla
- moučkový cukr na obalení rohlíčků

Co na pudinkové rohlíčky potřebujeme

*Zdroj: archiv FTV Prima*

### **Jak při přípravě pudinkových rohlíčků postupujeme**

#### **1. krok: uhněteme hladké žluté těsto**

Všechny sypké suroviny nasypeme do velké mísy, přidáme žloutky a máslo, přilijeme

mléko a uhněteme hladké žluté těsto.

Pudinkové rohlíčky: uhněteme hladké žluté těsto

*Zdroj: archiv FTV Prima*

## **2. krok z těsta vyválíme váleček a nakrájíme dílky**

Hotové těsto vyválíme na pomoučeném vále na váleček, který rozdělíme nožem na několik malých dílů. Z těch pak vytvarujeme jednotlivé rohlíčky.

Pudinkové rohlíčky: z těsta vyválíme váleček a nakrájíme ho na kousky

*Zdroj: archiv FTV Prima*

## **3. krok: rohlíčky rozložíme na plech a upečeme**

Rohlíčky vyskládáme na pečicím papírem vyložený plech. Vložíme do trouby předehřáté na 180 °C a pečeme zhruba 15 minut.

Pudinkové rohlíčky: rohlíčky rozložíme na plech a upečeme

*Zdroj: archiv FTV Prima*

## **4. krok: horké rohlíčky obalíme v cukru**

Ještě horké upečené rohlíčky obalíme v moučkovém cukru a můžeme ihned podávat.

Pudinkové rohlíčky: horké rohlíčky obalíme v moučkovém cukru

*Zdroj: archiv FTV Prima*

Zařazeno v: **Vánoce, vánoční cukroví, videorecept Ládi Hrušky, Vychytávky**

**Ládi Hrušky, recept krok za krokem**

**Láďa Hruška**

autor

---

### **Source URL:**

<https://napady.iprima.cz/prima-napady/nejrychlejsi-vanocni-cukrovi-rohlicky-ladi-hrusky>