



## SVATOMARTINSKÉ ROHLÍČKY

**čas:** 90 minut

**pomůcky:** kuchyňské náčiní  
nůžky, papír

### RECEPT

#### Suroviny na těsto:

50 g hladké mouky

250 g másla

4 žloutky

150 ml smetany (30 %)

2 lžíce moučkového cukru

špetka soli, vejce na potření

moučkový cukr na zdobení

#### Suroviny na ořechovou náplň:

175 g mletých vlašských ořechů

125 g moučkového cukru

1 lžička vanilkového extraktu

2 bílky

Vanilkový extrakt v náplni můžete nahradit vanilkovým cukrem.

Stejně tak můžete obměnit i samotnou náplň (třeba maková).





## SVATOMARTINSKÉ ROHLÍČKY

### POSTUP:

1. Mouku dáme do mísy. Přidáme na kostičky nakrájené máslo, žloutky, smetanu, cukr a špetku soli. Těsto zpracujeme v ruce nebo v robotu. Těsto má být nelepivé, které bude pěkně držet. Zabalíme ho do fólie a necháme odpočinout v lednici (alespoň 30 minut).
2. V jiné míse smícháme mleté ořechy s cukrem, vanilkovým extraktem a bílkem. Vzniknout by měla tužší a lepivá jednolitá hmota.
3. Odpočaté těsto rozdělíme na pět stejných dílů. Každý díl těsta vytvarujeme do koule a potom rozválíme na tloušťku okolo 3 mm a pěkně dokulata. Nožem z kruhu vykrojíme 6 stejně velkých trojúhelníků.
4. Ořechovou náplň postupně odebíráme a každý kousek tvarujeme na malý váleček (asi jako malíček). Náplň dáme na širší okraj trojúhelníku a pak srolujeme do rohlíčku. Okraje rohlíčku stiskneme pe ně mezi prsty, aby se těsto na koncích spojilo a ohneme do tvaru půlměsíce. Přesný postup rolování je na videu u receptu Martinské rohlíčky na blogu [Cuketka.cz](http://Cuketka.cz)
5. Připravené rohlíčky rozložíme na plech (nepřilnavý, na silikonovou podložku nebo na pečící papír) a potřeme vajíčkem. Dáme do trouby rozehřáté na 180 stupňů a pečeme asi 15 minut do zlatova. Hotové rohlíčky posypeme moučkovým cukrem. Recept podle [Cuketka.cz](http://Cuketka.cz)