

# ROLKY SKOÅ~ICOVÅ~% I JINÅ~%

ÅEtrtek, 01 bÅ™ezen 2012

Tyhle skoÅ™icové rolky jsou opravdu fajn - skuteÅ™nÅ™ nej nej nejlepší! Vyzkoušela jsem asi pÅ™t rÅ™zných receptů (všechny vynikající), ale tyhle jsou opravdu nadýchané a vláčné a zmizí během chvilky. Aspoň tedy u nás, kde manÅ™el a syn mají "sladké" ne jeden, ale úplně všechny zuby. Ze všech receptů, které jsem na Kudlanku napsala, je tenhle jediný, který dělám velmi pravidelně - cca každých 14 dní určitě.

A jako všechno, co dělám, dělám rychle a nepáťmu se s tím - tak i rolky. Všechno naházím do pekárny, počkám aťsto vykyne a pak si, pátelé, mášeme zaít hrát s náplněmi. Rolky jsou vynikající jako snídaně a tak všoasto všechny ingredience naházím do pekárny ušveer, a nastavím čas, aby to bylo vykynuté ráno. Pak ušve jen zbývá udlat rolky a upéct, takže zhruba za 40 minut máte po ránu ke kávu vonící nádhru. Tedy ne já, protože jsem "celoivotná" na dietě, ale pátelé, sešrala (a musím použít tohle slovo, neboť to nic jiného nebylo) jsem poslešty najednou... Těm pokašdē, kdy pešu něco sladkého, pátídávám celozrnnou mouku. Ne proto, šve mám z nějakého záhadného vodā pocit, šve celozrnná mouka je sladká. Kdy peš chleba, nebo sýrové rolky, celozrnná mouka mi v tom nějak vadí. Pšmi použítí do sladkého šsta se mi ale zdá, šve je nějak všechno lepší. Někde jsem si pšmetla, šve bychom nemšli používat víc celozrnné mouky než je jedna šmetina celého takže to celkem dodršuju (spíš dávám tak jednu štvrtinu). Klasické skoÅ™icové rolky, jsou - jak ušve název napovídá - se skoÅ™icí. Tedy - skoÅ™ice, cukr a máslo. Já pokud máš, používám hnšdý cukr. Ne snad ze zdravotních vodā (ono je to stejně všechno cukr, tak co), ale protože mi prostě chutná. Ješ, šve jsem nepšš na rozdíl mezi tmavým a světlým, mám je ráda oba stejně. ROLKY:

4 šloutky, 1 celé vejce, štvrt hrnku cukru, 6 velkých šic másla, šštvrt hrnku buttermilk - asi kysaná smetana, nebo bifido, nebo tak něco - ale normální mlíko taky dobrý, 4 hrnky mouka (3 bílá + 1 celozrnná), 2 malé ššky drošdí a šš Placku z šsta potšeme lehce rozpušným máslem, poté posypeme hnšdým cukrem a skoÅ™icí. Já to ješ, vylešim - pšsypu sekané oššky š mandle. Dalš, velmi oblíbená metoda, je placku natš pomeranšovým dšmem. Peš se na 180 °C Teplé rolky jsou vynikající samy o šš, nebo i s krémem navrch. (smícha cream cheese s práškovým cukrem a trochou mléka, někdo pátídává šlehašku, nebo máslo.)

Všem moc dobrou chušš je LENKA