

VYNIKAJÍCÍ TVAROHOVÉ ROHLÍČKY

Středa, 9. března 2016

Tyhle rohlíčky dost možná znáte, já se je rozhodla upéct dnes. Recept koluje internetem a po kamarádkách, já ho dostala nezávisle od jedné kamarádky a souhlasně i od dcery - obě mi ho velmi doporučovaly.

Tvarohu je tak asi půl kila na půl kila mouky, ale když tam dáte jakoukoliv jinou náplň, rozhodně neprohloupíte. Meruňkovou, makovou, ořechovou, nugettu... Takovým jídelním se u nás říká jedním slovem: "samočer" :-))

VYNIKAJÍCÍ KÁHEKÉ ROHLÍČKY

ingredience: 500g mouka polohrubá
42g droždí
2ks žloutek
2PL cukr práškový
250ml mléko
1/2 balíčku do pečiva
2dl olej
špetka sůl náplň:
tvaroh
vejce
vanilkový cukr
skořicový cukr
rozinky

Prosátou mouku, rozdrobené droždí, žloutky, moučkový cukr, mléko, prášek do pečiva, olej a špetku soli dáme do mísy a vypracujeme těsto. Mísíme ho přibližně 15-20 min. Rozdělíme ho na 8 dílů. Mezitím si připravíme tvarohovou náplň (tvaroh, vejce, vanilkový a skořicový cukr, rozinky). Samozřejmě nádivku si můžeme připravit jakoukoliv. Každý díl rozválíme na tenko a rozřízneme ho na 4 trojúhelníky, na které dáváme trochu náplně. Vyformujeme rohlíčky. Rozložíme je na vymazaný plech dále od sebe (připadně můžeme použít papír na pečení) rozležaným bílkem a necháme 10 minut nakynout. A upečeme při teplotě 180 ° C cca 10-15 minut (důležité). této dávky mi vyšly 2 plechy. Upečené posypeme práškovým cukrem. Jsou jedna báseň. Dobrou chuť!