



Rohlíčky jako pírko

Potřebujeme:

350 g hladké mouky
250 g Hery/másla
150 g strouhaného meruňkového Smackera
1 lžičce sladidla Sweet 2000 4x sladší
1 lžička pomerančové kůry,
2 jemně nastrohané sójové špalíčky
1 vanilkový cukr
směs sladidla Sweet 2000 4x sladší a
vanilkového cukru na obalení



Na válu vypracujeme z uvedených surovin měkké těsto, zabalíme je do fólie a uložíme na několik hodin do chladničky. Z odpočatého těsta pak postupně vyválíme silnější válečky, ze kterých odkrajujeme stejně velké kousky a ručně tvoříme rohlíčky.

Rozložíme na plech s papírem na pečení a při teplotě 170°C pečeme asi 8 minut dozlatova.

Ještě horké rohlíčky obalujeme v cukru.

Za recept děkujeme Tereze Mrowicové z Karviné