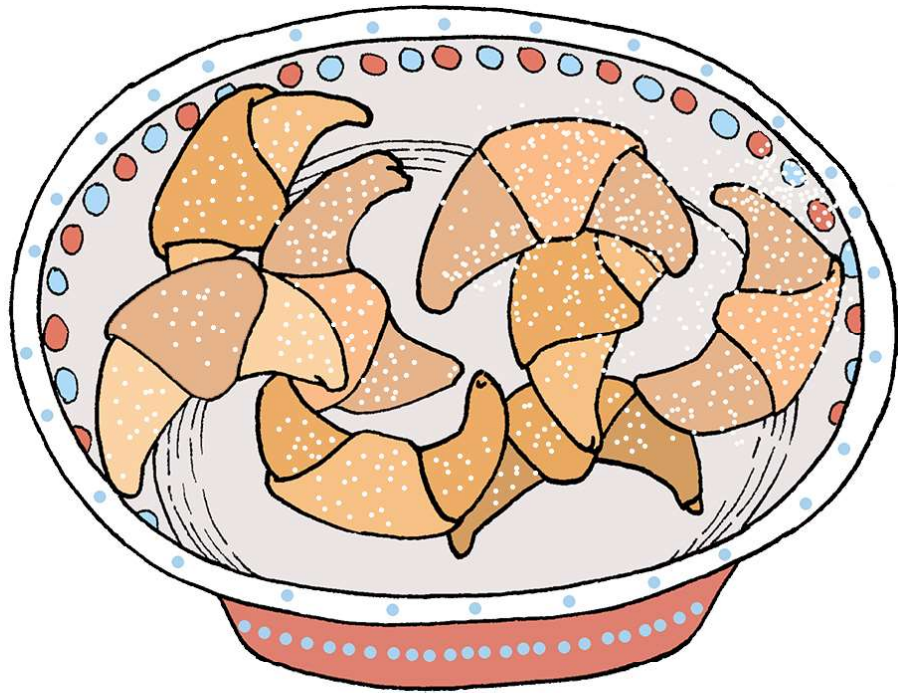
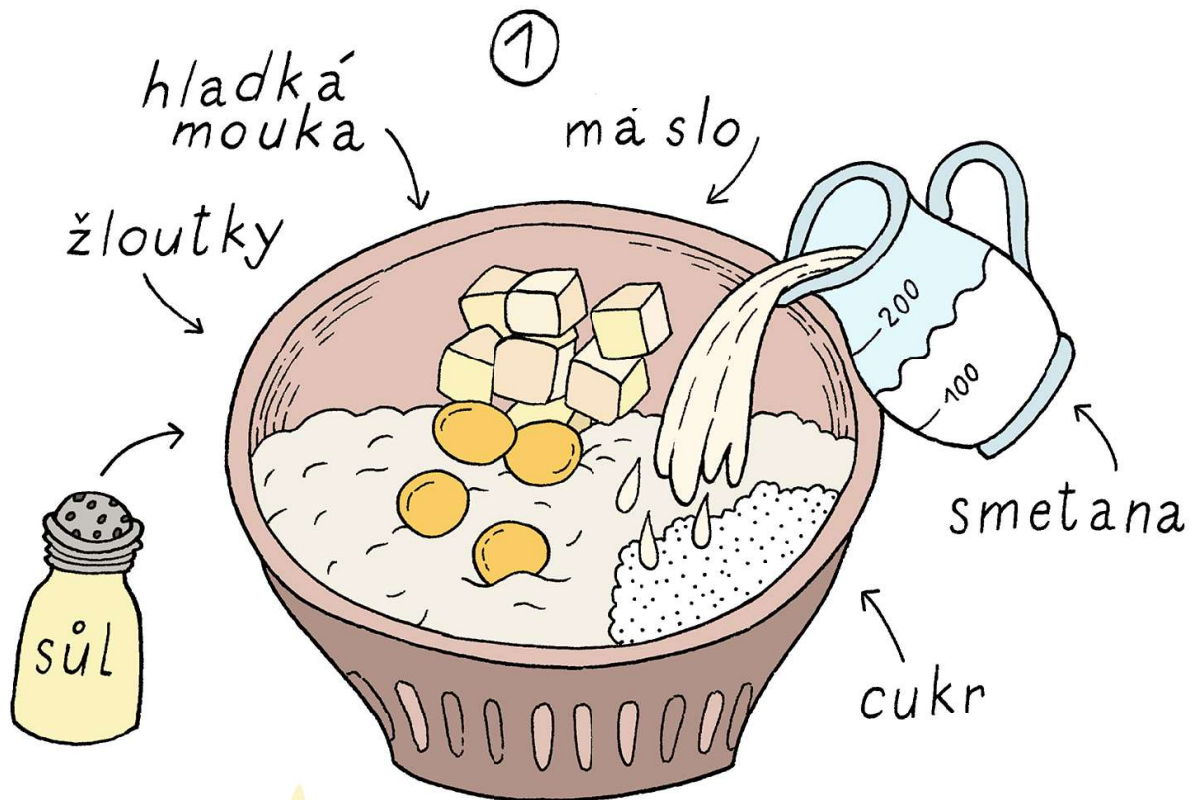


SVATOMARTINSKÉ ROHLÍČKY

OBRÁZKOVÝ RECEPT



KAMILA KANTOVÁ
ATELIER V LESE



suroviny na přípravu
těsta dej do mísy...

ATELIER V LESE

INGREDIENCE

těsto:

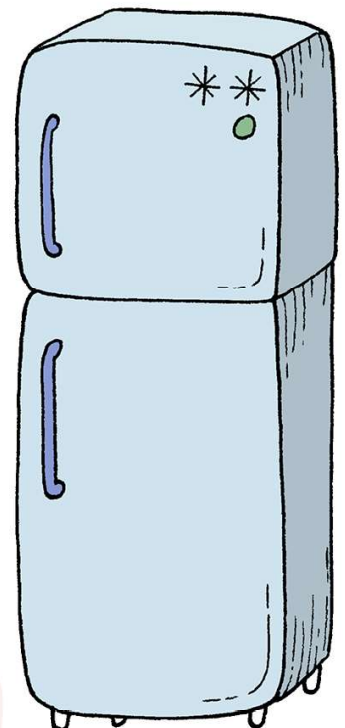
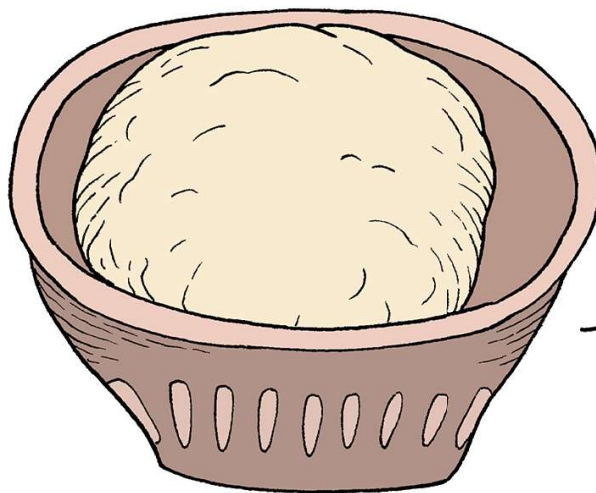
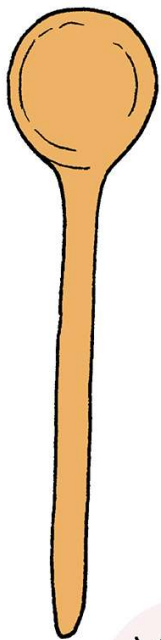


orechová náplň:



ATELIER V LESE

②



vypracuj nelepivé těsto
a dej odpočinout asi
na 30 min do lednice...

ATELIER V LESE

③

vanilkový
extrakt

bílky

mleté
ořechy

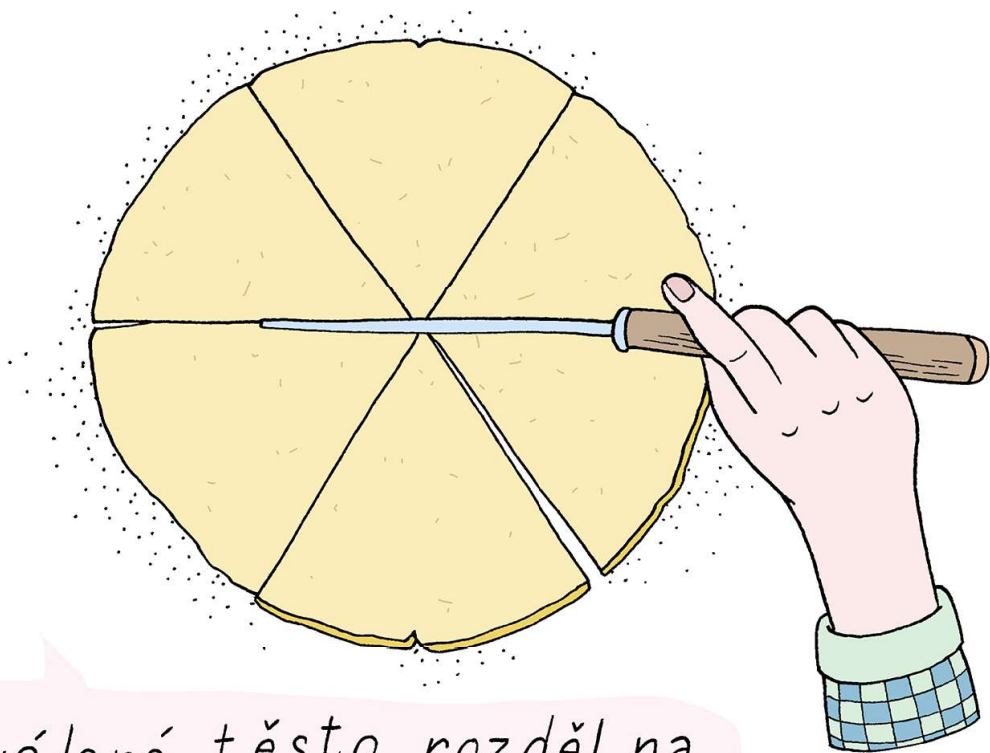
cukr



v jiné míse smíchej suroviny
na ořechovou náplň...

ATELIER V LESE

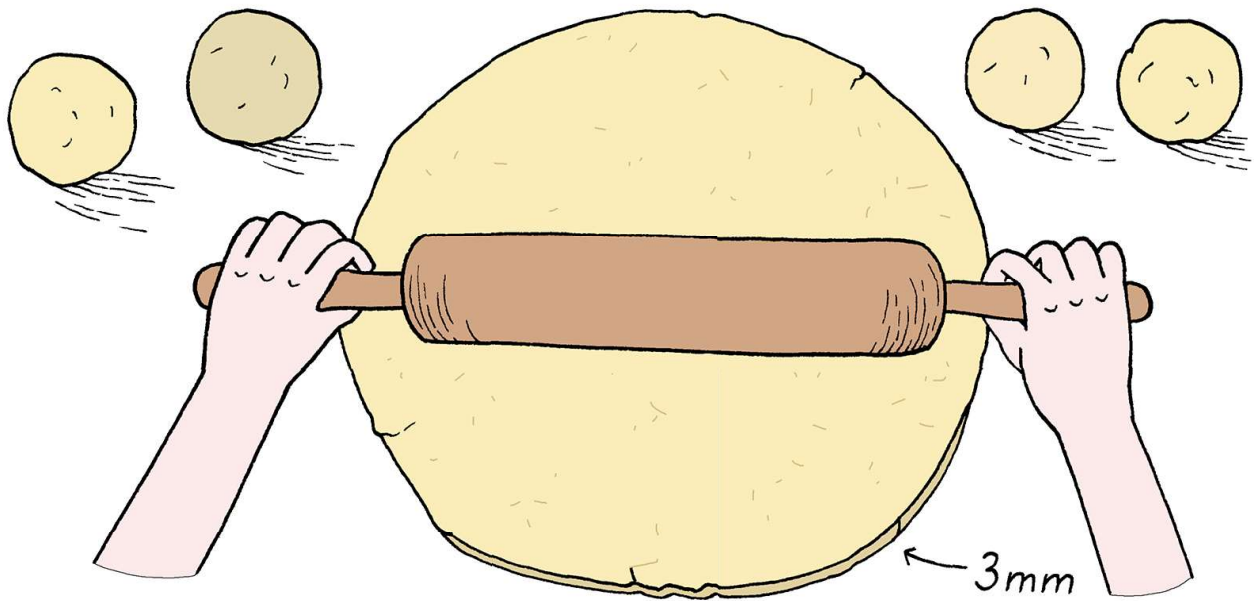
⑤



vyválené těsto rozděl na
6 stejně velkých trojúhelníků...

ATELIER V LESE

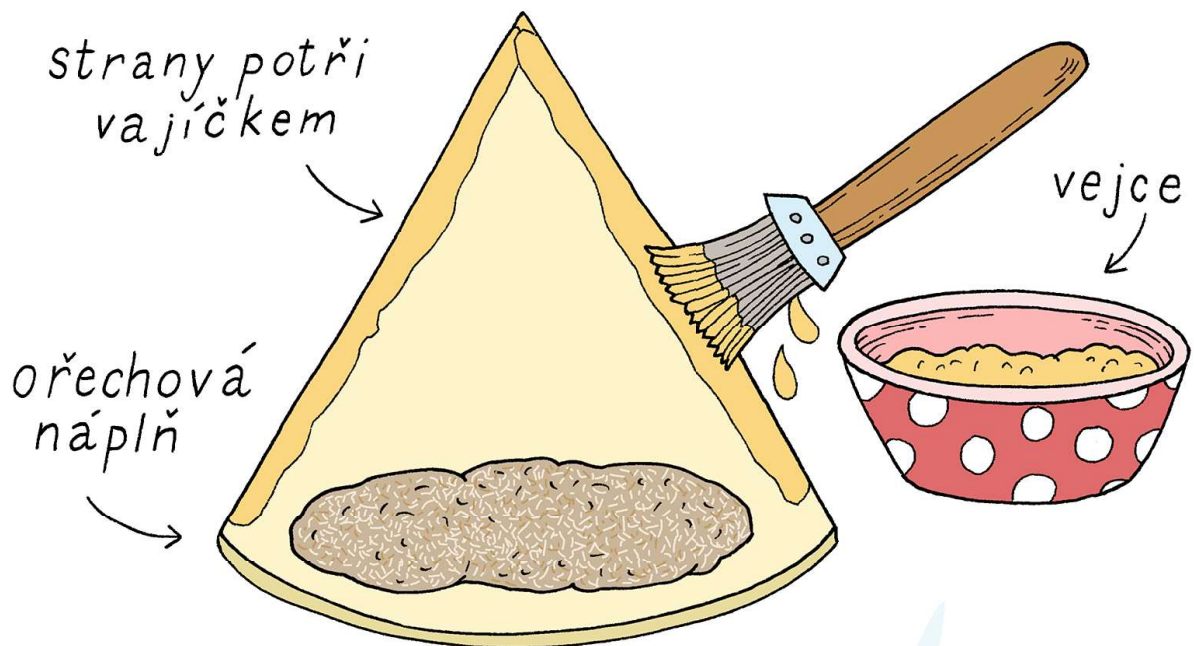
④



těsto rozděl na 5 dílů
a vyválej každé dokulata...

ATELIER V LESE

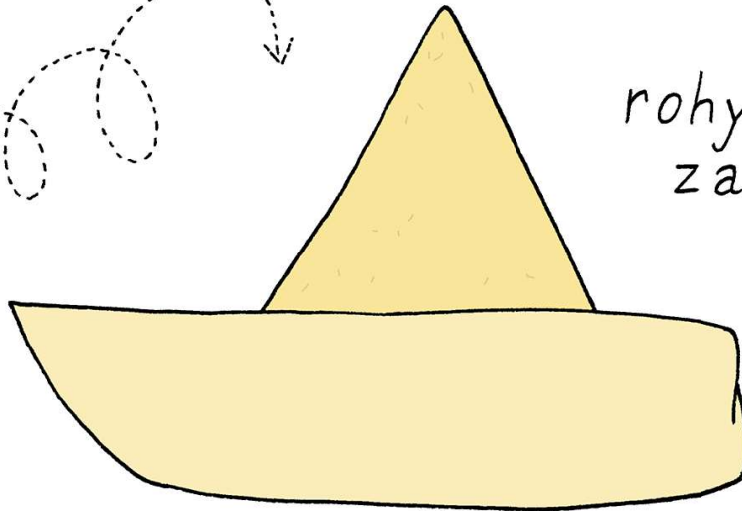
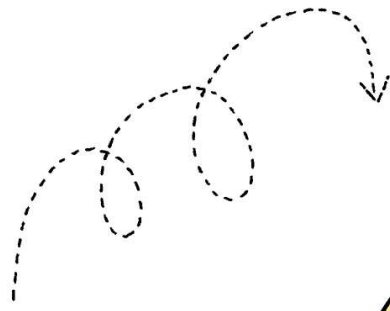
⑥



váleček ořechové náplně
dej na okraj trojúhelníku...

ATELIER V LESE

7

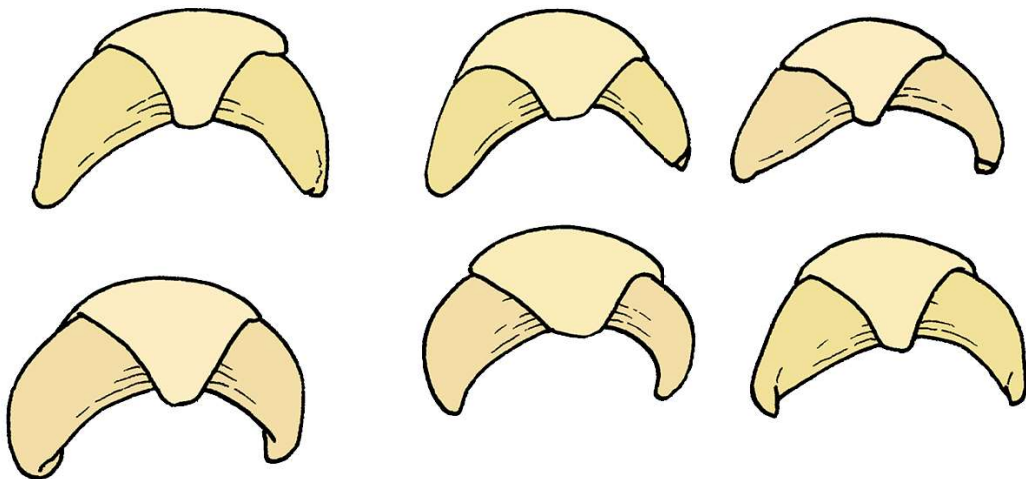


rohy trojúhelníku
zahni dovnitř

okraj trojúhelníku přehni přes náplň
a zaroluj do rohlíčku...

ATELIER V LESE

9

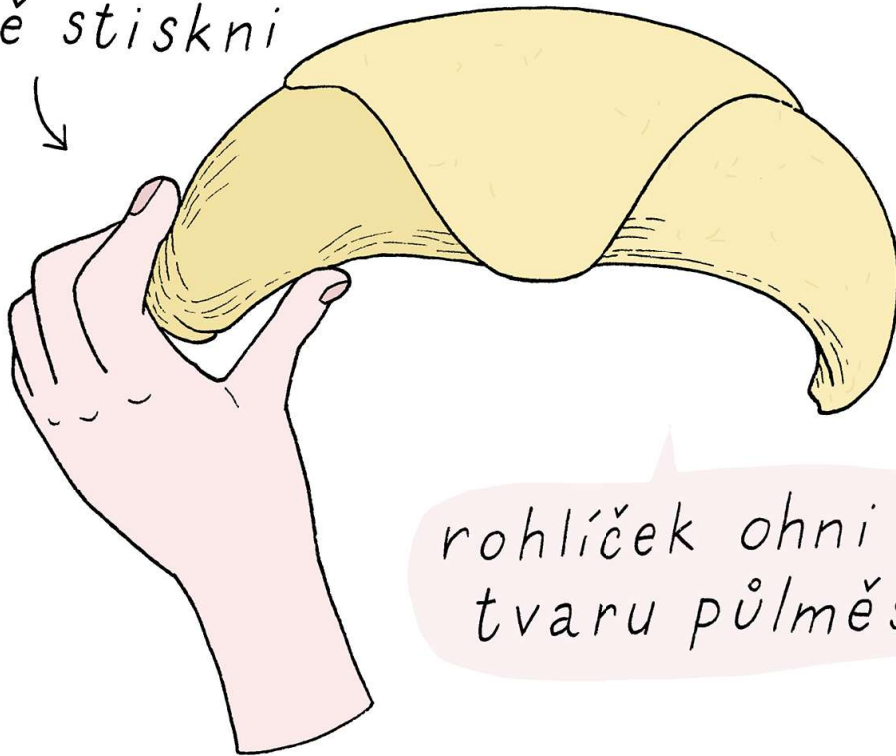


postupně naplň a sroluj všechny
připravené trojúhelníky z těsta...

ATELIER V LESE

8

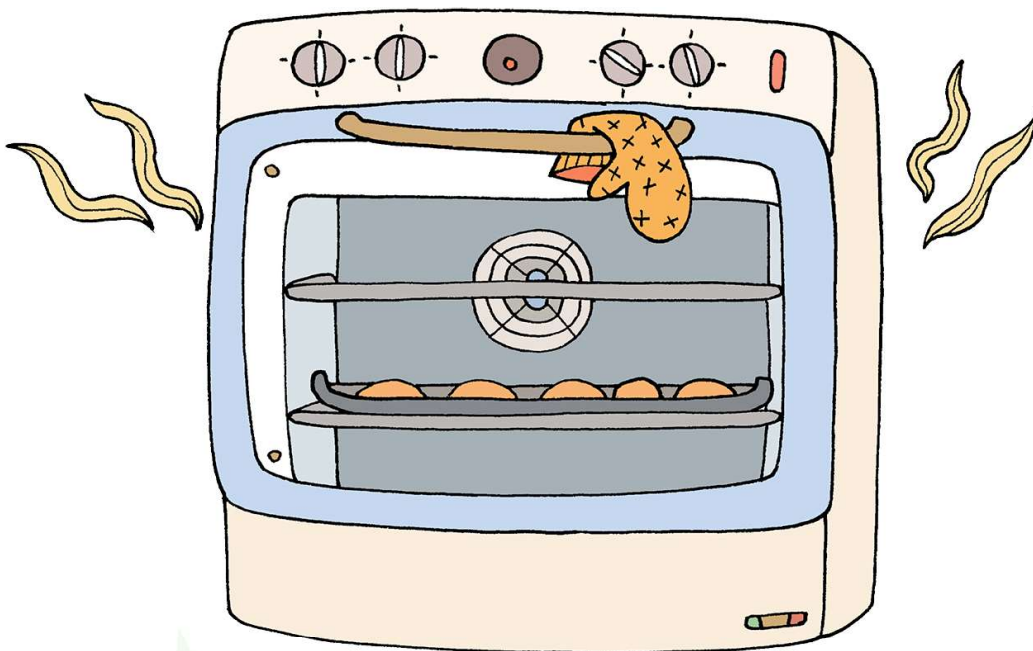
okraje rohlíčku
pevně stiskni



rohlíček ohni do
tvaru půlměsíce...

ATELIER V LESE

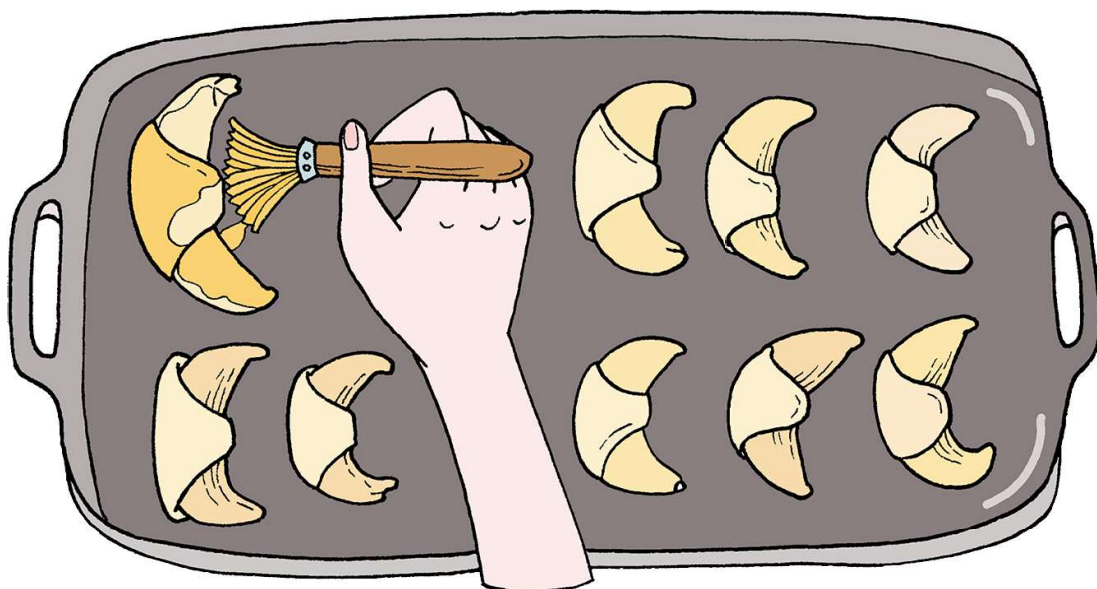
11



rohlíčky dej do trouby rozpálené
na 180°C a peč asi 15 min...

ATELIER V LESE

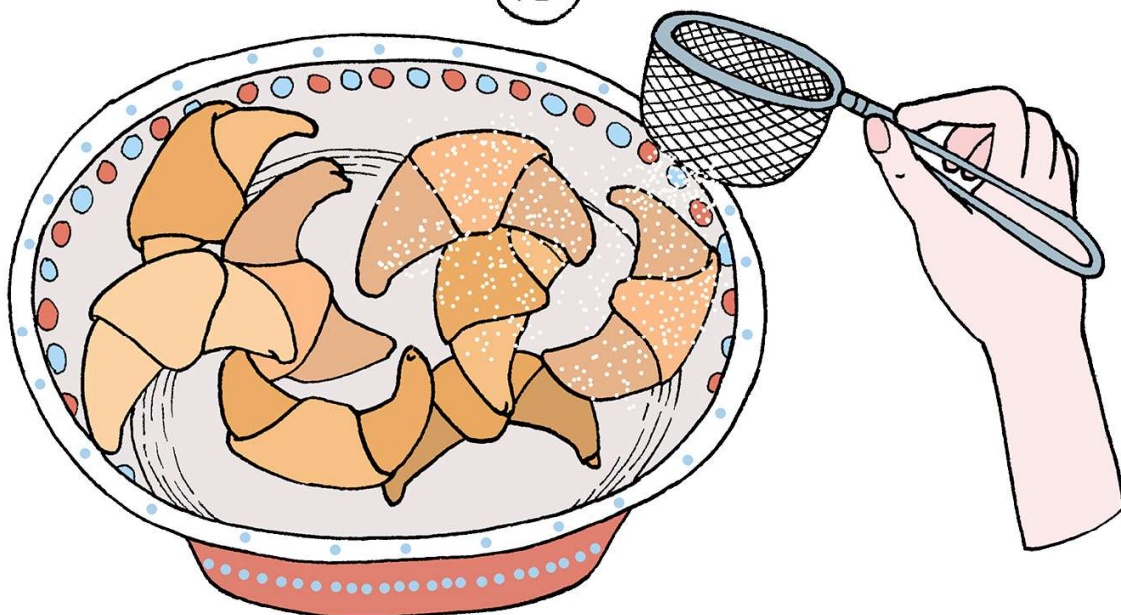
10



rohličky rozlož na plech
a potři rozšlehaným vajíčkem...

ATELIER V LESE

12



hotové rohličky posyp
moučkovým cukrem.

ATELIER V LESE