

SVATOMARTINSKÉ ROHLÍČKY.

450 g hladké mouky
250 g másla
4 žloutky
150 ml smetany (30 %)
2 lžíce moučkového cukru
špetka soli
vejce na potřeni
moučkový cukr na zdobení

Na ořechovou náplň:

175 g mletých vlašských ořechů
125 g moučkového cukru
1 lžička vanilkového extraktu
2 bílky

1 Mouku dejte do mísy. Přidejte na kostičky nakrájené máslo, žloutky, smetanu, cukr a špetku soli. Těsto můžete zpracovat v ruce nebo v robotu. Je potřeba vypracovat nelepivé těsto, které bude pěkně držet. Těsto zabalte do fólie a nechte odpočinout v lednici (alespoň 30 minut).

2 V jiné míse smíchejte mleté ořechy s cukrem, vanilkovým extraktem a bílkem. Vzniknout by měla tužší a lepivá jednolitá hmota.

3 Odpočaté těsto rozdělte na pět stejných dílů. Každý díl těsta vytvarujte do koule a potom rozválejte na tloušťku okolo 3 mm a pěkně dokulata. Nožem pak z kruhu vykrojte 6 stejně velkých trojúhelníků.

4 Ořechovou náplň postupně odebírejte a každý kousek vytvarujte na malý váleček (asi jako malíček). Plňku dejte na okraj trojúhelníku a strany potřete trochou rozšlehaného vajíčka. Okraj trojúhelníku přehněte přes náplň a nezapomeňte zahrnout i rožky. Poté srolujte do rohlíčku. Okraje rohlíčku stiskněte pevně mezi prsty, aby se těsto na koncích spojilo a ohněte do tvaru půlměsíce.

5 Připravené rohlíčky rozložte na plech (nepřilnavý, na silikonovou podložku nebo na pečicí papír) a potřete vajíčkem. Dejte do trouby rozehřáté na 180 °C a pečte asi 15 minut dozlatova. Hotové rohlíčky zasypte moučkovým cukrem.