

Svatomartinské nekynuté rohlíčky

Suroviny

30 kusů

Těsto:

225 g hladké mouky

1 lžíce moučkového cukru (=20 g)

2 žloutky

125 g změkklého másla

75 ml smetany ke šlehání

1 špetka soli

Náplň:

100 g mletých vlašských ořechů

65 g moučkového cukru

1 bílek

1 lžička vanilkového extraktu (nebo 1 vanilkový cukr)

Na potřeni:

1 bílek nebo celé rozšlehané vejce

Postup přípravy

1. Do mísy nasypeme hladkou mouku, moučkový cukr, žloutky, máslo, smetanu, špetku soli a rukou vypracujeme nelepivé těsto. Těsto můžeme zpracovat i v robotu.
2. Hotové těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme na 30 minut do lednice.
3. Mezitím připravíme ořechovou náplň z mletých vlašských ořechů, moučkového cukru, bílku, lžičky vanilkového extraktu a vše spojíme tak, aby vznikla tužší hmota. Pokud bude hmota řídká, přidáme ořechy. Hotovou náplň uložíme do lednice.
4. Odpočaté těsto zvážíme a rozdělíme na 5 dílů a každý vytvarujeme do koule. Těsto rozválíme dokulata na tloušťku zhruba 3 mm. Rozkrojíme na trojúhelníky.
5. Na každý trojúhelník dáme ořechovou náplň a kraje těsta potřeme bílkem. Rohy trojúhelníků a zadní okraj přehneme na náplň, srolujeme a vytvarujeme rohlíček. Okraje rohlíčku stiskneme mezi prsty, aby se těsto spojilo.
6. Hotové rohlíčky klademe na plech vyložený pečicím papírem a potřeme rozšlehaným vajíčkem. Plech vložíme do předehřáté trouby na 180 °C. Pečeme 20 minut dozlatova. (já je měla za 12 minut)
7. Upečené rohlíčky posypeme moučkovým cukrem.

<https://www.toprecepty.cz/recept/58471-nekynute-svatomartinske-rohlicky-s-orechovou-naplni/>
(jednoduchý rychlý videonávod)

https://www.youtube.com/watch?v=_cDqttpOKv4

(komentovaný videonávod od autorky receptu, v úvodu i vysvětluje, kdy a proč se pekly)