Kynuté bratislavské rohlíčky se smetanovým Lipánkem

1 hodina

náročnost ●●○○

Rohlíčky se smetanovým Lipánkem si zamilujete.

Ingredience

Těsto na 12 rohlíčků:

- 500 g hladké mouky
- 3 žloutky
- 2 celá vejce
- 200 g Jihočeského másla
- 80 g cukru moučka
- špetka soli
- 30 g droždí
- 250 ml plnotučného Jihočeského mléka

Náplň:

- 120 g mletých vlašských ořechů
- 50 g Jihočeské smetany
- 1 balení Lipánka tradičního
- drcené piškoty na zahuštění směsi
- 1 g skořice
- 1 vanilkový cukr

Návod na přípravu:

V Jihočeském mléce smícháme droždí s 1 lžičkou cukru. Jihočeské máslo ušleháme se zbylým cukrem, přidáme žloutky i celá vejce a mícháme cca 15 minut. Poté zapracujeme mouku, sůl, kvásek, vypracujeme těsto a necháme vykynout. Na náplň promícháme všechny suroviny a dle chuti dosladíme. Na pomoučené ploše těsto rozdělíme na dva díly a každý rozválíme. Nakrájíme na trojúhelníky, naplníme, vytvarujeme jako rohlíky a necháme nakynout. Rohlíčky rozložíme na vymazaný plech a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 15 minut dozlatova. Po upečení posypeme moučkovým cukrem a podáváme.