

Skořicové rolky z kynutého těsta se sladkou pomazánkou Lipánek

🕒 40 minut + doba kynutí

náročnost ●●○○



Ingredience (6 ks)

- 400 g hladké mouky
- 250 ml čerstvého plnotučného Jihočeského mléka
- 45 g Jihočeského másla
- 2 lžice cukru
- 0,5 kostky droždí
- sůl

Náplň:

- 100 g cukru
- 1 lžice skořice
- 1 balení sladké pomazánky Lipánek
- + 1 balení sladké pomazánky Lipánek na potřeni (dle chuti)

Návod na přípravu:

Hladkou mouku, droždí, sůl, cukr, rozpuštěné Jihočeské máslo a vlažné čerstvé Jihočeské mléko promícháme a vzniklé těsto necháme vykynout. V misce smícháme cukr, skořici a jedno balení sladké pomazánky Lipánek. Z vykynutého těsta vyválíme obdélník, který potřeme náplní a zarolujeme jako roládu. Poté nakrájíme na cca 2 cm široké šneky, naskládáme do formy vyložené pečicím papírem a necháme 15 minut kynout. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 25 minut. Hotové šneky necháme vystydnout a můžeme potřít sladkou pomazánkou Lipánek.