

Vláčné jablečné rohlíčky

🕒 40 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (16 ks)

- 1 Jihočeské tradiční pomazánkové bez laktózy
- 200 g hladké mouky
- 40 g kokosového oleje
- 1 žloutek
- špetka soli

Náplň:

- 3 jablka
- 3 lžíce cukru
- 1/2 lžičky skořice

Návod na přípravu:

Na vále smícháme mouku, pomazánkové tradiční, kokosový olej, žloutek a sůl. Vypracujeme hladké těsto, které necháme v lednici.

Mezitím si připravíme jablečnou náplň. Jablka nastroháme nahrubo. Dáme je do kastrůlku a necháme zkaramelizovat společně s cukrem a skořicí.

Těsto rozdělíme na dvě části, které rozválíme do kruhu. Kruh rozdělíme jako pizzu na 8 trojúhelníků. Na širší část dáme kousek náplně a zarolujeme do tvaru rohlíčku.

Rohlíčky přendáme na plech s pečicím papírem a pečeme je v troubě vyhřáté na 180 °C asi 15–20 minut, dokud lehce nezezlátnou.

Po upečení je můžeme pocukrovat.

