Šneci s čokoládovou pomazánkou od Lipánka

30 minut náročnost ●●○○

Šneky se skořicí zná snad každý. Je to taková Silvestrovská klasika. Letos pro vás máme malý tip na oživení tohoto klasického receptu.



Ingredience

- 150 g pomazánky Lipánek
- 1 ks listového těsta
- 1 vejce
- cukr se skořicí

Návod na přípravu:

Listové těsto vyválíme na tenký plát, potřeme pomazánkou Lipánek, zarolujeme a nakrájíme na asi 1 cm silná kolečka. Šneky vyskládáme na plech vyložený pečicím papírem, potřeme vyšlehaným vejcem a pečeme v troubě předehřáté na 180 °C asi 20 minut dozlatova. Hotové šneky posypeme cukrem se skořicí a můžeme podávat :)