

# Gabrielské rohlíčky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 1h 15min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 20

**1100** kalorií , **2 g** cukrů , **11 g** tuků , **22 g** bílkovin

**Autor:** Hloušková

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/gabrielske-rohlicky>

## Příprava

Na vále vypracujeme z vejce, citronové kůry, skořice, kávy, kaka, čokolády, mouky, cukru krupice a ořechů vláčné těsto, které dáme odpočinout na hodinku do chladna. Vyválíme plát a vykrajujeme rohlíčky. Pečeme v troubě vyhřáté na 150°C asi 10 minut. Upečené potáhneme citronovou polevou, kterou ušleháme z cukru moučka, rumu, citronové šťávy a horké vody.

## Ingredience

- 120 g mletých ořechů
- 120 g cukru krupice
- 120 g hladké mouky
- 1 lžička čokolády
- 1 lžíce kaka
- 1 lžička mleté kávy
- trochu skořice
- trocha citronové kůry
- 1 vejce
- 120 g cukru moučka
- 3 lžíce citronové šťávy
- 3 lžičky rumu
- 1 lžíce horké vody

## Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Cukroví

