

Rumové rohlíčky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 72

4400 kalorií , **301 g** cukrů , **158 g** tuků , **53 g** bílkovin

Autor: BB

Odkaz: <https://srecepty.cz/rumove-rohlicky>

Příprava

Dáme třít máslo s cukrem, pak přidáváme po troše mouku s práškem do pečiva, celá vejce a nakonec kakao. Těsto vlijeme na vymazaný a vysypaný plech a dáme pozvolna péct cca na 170 st. Upečení zkusíme špejlí.

Mezitím smícháme ingredience na polevu. Polejeme upečené horké a okamžitě vykrajujeme rohlíčky, neboť jak poleva chladne, tak začíná prskat.

Tip k receptu

Používám kulaté vykrajovátko o průměru 5 cm.

Ingredience

- 4 ks vajec
- 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- 300 g cukru krupice (na polevu)
- 3 lžíce rumu (na polevu)
- 200 g polohrubé mouky
- 200 g cukru moučka
- 150 g másla
- 3 lžíce horké vody (na polevu)
- 50 g kakaa

Kategorie

Vánoce, Česká, Cukroví

