

Křehké rozetky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 1

3694 kalorií , **7 g** cukrů , **219 g** tuků , **49 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/krehke-rozetky>

Příprava

Do mísy dáme všechny sypké přísady na přípravu těsta, vklepneme vejce, přidáme máslo a vše zpracujeme na hladké těsto, které na chvíli odložíme do chladu. Zatím si připravíme drobenku - všechny ingredience na drobenku dobře promneme. Vychlazené těsto přepulíme a postupně oba díly vyválíme na dva obdélníky. Každý obdélník těsta potřeme rozpuštěným máslem. Drobenku stejnoměrně rozdělíme na potřené těsto, lehce ji přimáčkeme a těsto rozkrájíme na proužky. Proužky opatrně stočíme do ruliček a na jedné straně trochu zmáčkeme.

Zmáčknutou stranou je postavíme do formy na muffiny vyložené papírovými košíčky nebo vymazané tukem a vysypané hrubou moukou. Pečeme je při 180°C asi 25 - 30 minut dorůžova.

Tip k receptu

Z této dávky připravíme buď 12 větších nebo 24 malých rozetek.

Ingredience

- Těsto: 225 g hladké mouky
- 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- 75 g cukru moučka
- 1 sáček vanilkového cukru
- 125 g másla
- 1 vejce
- Drobenka: 125 g hladké mouky
- 2 lžičky kakaa
- 1 sáček skořicového cukru
- 1 sáček vanilkového cukru
- 50 g cukru moučka
- 100 g změkklého másla
- Na potřetí rozetek: 25 g rozpuštěného másla

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Rodina, Moučník

