

Křehké slaninové rohlíčky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 18

85 kalorií , **2 g** cukrů , **7 g** tuků , **3 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/krehke-slaninove-rohlicky>

Příprava

Do mouky zamícháme kypřicí prášek a lžičku soli, vklepneme vejce, přilijeme mléko, přidáme změkklý tuk a vypracujeme hladké těsto. Rozdělíme ho na tři díly. Z každé třetiny vyválíme kolečko, rádýlkem ho rozkrájíme na šest dílů, každý dílek poklademe plátkem anglické slaniny a od širší strany svineme do rohlíčku. Rohlíčky naskládáme na plech vyložený pečicím papírem, potřeme je kondenzovaným mlékem a posypeme semínky - mákem nebo sezamem. Pečeme je dozlatova ve středně vyhřáté troubě.

Ingredience

- 250 g polohrubé mouky
- 120 g tuku
- 1 vejce
- 6 lžic mléka
- 1 lžička kypřicího prášku do pečiva
- 1 lžička soli
- 100 g anglické slaniny
- 3 lžíce kondenzovaného mléka
- mák nebo sezam na posyp

Kategorie

Česká, Celoročně, Návštěva, Rodina, Párty
občerstvení

