

Rohlíčky martinské s ořechovou náplní

Ingredience

Na těsto

- mouka hladká — 450 g
- máslo — 250 g
- žloutek — 4
- 150 ml 30% smetany
- cukr moučka — 2 lžíce
- sůl — 1 špetka
- vejce na potření
- moučkový cukr na zdobení

Na ořechovou náplň

- 175 g mletých vlašských ořechů
- 1 lžička vanilkového extraktu (lze nahradit vanilkovým cukrem)
- cukr moučka — 125 g
- bílek — 2

Postup

Mouku dáme do mísy, přidáme na kostičky nakrájené máslo, žloutky, smetanu, cukr a špetku soli. Zpracujeme v ruce nebo v robotu. Musí být nelepivé a musí pěkně držet. Těsto zabalíme do fólie a necháme odpočinout v lednici aspoň 30 minut.

V jiné míse smícháme mleté ořechy s cukrem, vanilkou a bílky. Vzniklá hmota má být tužší a lepivá jednolitá hmota.

Odpočinité těsto rozdělíme na pět stejných dílů, z každého vytvarujeme kouli a potom rozválíme na tloušťku okolo 3 mm dokulata. Nožem pak vykrojíme z kruhu 6 stejně velkých trojúhelníků.

Ořechovou náplň postupně odebíráme a každý kousek vytvarujeme na malý váleček asi jako malíček. Náplň dáme na okraj trojúhelníku a strany potřeme trochou rozšlehaného vajíčka. Okraj trojúhelníku přehneme přes náplň a nezapomeneme zahrnout i rožky. Poté srolujeme do rohlíčku. Okraje rohlíčku stiskneme mezi prsty a ohneme do tvaru půlměsíce.

Rohlíčky rozložíme na plech na pečící papír a potřeme vajíčkem. Pečeme v troubě rozehřáté na 180 st. C asi 15 minut dozlatova. Hotové pocukrujeme moučkovým cukrem.