

Sýroví šneci

Helenka Seidlová

Ingredience

Těsto

- mouka polohrubá — 30 dkg
- máslo — 12,5 dkg
- ½ kávové lžičky cukru
- 1 kávová lžička soli Eidamu
- ½ sklenky od hořčice mléka
- prášek do pečiva — 1

náplň

- 10 dkg nivy
- máslo — 10 dkg
- 10 dkg nastrouhaného

Postup

Utvoříme těsto a to rozdělíme na 3 díly. Každý díl rozválíme na placku, potřeme třetinou náplně a zarolujeme. Náplň se nejlépe ušlehá ze změkklého másla v robotu. Rolády necháme do druhého dne v lednici a pak z nich krájíme tenčí kolečka. Ta klademe na plech vyložený pečícím papírem, na každé položíme půlku vlašského ořechu a pečeme při 250 st. C dorůžova. Bedlivě hlídáme!

Těsto jde nahradit koupeným listový těstem.