

SKOŘICOVÍ ŠNECI

1) Připravíme kvásek: 3/4 kostky droždí nadrolíme do misky a přidáme lžící cukr krystal. Utřeme lžičkou na hladkou kašičku, přidáme cca 90ml vlažného mléka a lžící hladké mouky.

Vše smícháme dohromady a necháme vzejít kvásek (asi 10-15 minut).



2) Mezitím si připravíme 400g hladké mouky, 7g soli, 70g cukru krystal a promícháme. Uděláme důlek a přidáme 1 vejce a 2 žloutky, 90ml vlažného mléka, vzešlý kvásek a důkladně zapracujeme těsto. Nakonec přidáme 70g změkklého másla a znova zapracujeme. Těsto necháme kynout pod utěrkou.



3) Těsto si rozválíme. Vezmeme cca 100g změkklého másla, které smícháme se skořicí a cukrem a rozválené těsto potřeme. Zarolujeme a nakrájíme váleček na kolečka. Kolečka vkládáme do pekáče a necháme odpočinout pod utěrkou.

4) Předehřejeme troubu na 180°C



4) Šneky dáme do trouby a pečete 20-30 min.

5) Pokud chceme na šneky polevu, potřebujeme krémový sýr, který smícháme s kapkou mléka a 2 lžícemi rozpuštěného másla. Přidáme cukr moučku (80 - 120g). Čím víc cukru dáme, tím bude poleva hustší, ale také sladší.

6) Po dopečení necháme chvíli vychladnout, polejete polevou a můžeme se do nich pustit.

