

# Plněné rohlíčky

Časová náročnost: 90 minut

## Seznam přísad

280 g	hladká mouka
220 g	máslo
100 g	moučkový cukr
2 ks	žloutek

## Náplň

2 plechovka	salko
250 g	máslo



## Postup přípravy

Hladkou mouku, máslo, moučkový cukr a žlutky smícháme a vypracujeme těsto. Utvoříme si z něj kuličky a ty vtlačujeme do formiček na rohlíčky. Poté je pečeme v troubě na 180°C cca 13 minut.

Mezitím si připravíme náplň. Salko v plechovkách připravujeme v horké lázni, aby nám pěkně zkaramelizovalo. Zhruba po dvou hodinách plechovky vyjmeme, otevřeme, nalijeme do mísy a smícháme s máslem. Šleháním vytvoříme krém, kterým plníme rohlíčky. Nakonec je k sobě slepujeme. Ještě necháme plněné rohlíčky odležet a jsou připravené na Vánoce.

*Tip: Aby se rohlíčky na vánočním stole pěkně vyjímaly, můžete oba jejich konce namočit do rozpuštěné čokolády na vaření.*