

SKOŘICOVÉ ŠNEKY

Suroviny

- Listové těsto
- 2 kávové lžičky skořice
- 4 polévkové lžíce krystalového cukru
- 1 vajíčko

Pracovní postup

Nejdříve rozválíme listové těsto.

Rozšleháme vajíčko a potřeme těsto.

Vezmeme si krystalový cukr a skořici, dáme do jedné nádoby a promícháme.

Potom to nasypeme na listové těsto.

Ohneme všechny 4 rohy a zarolujeme.

Nakrájíme na cca 1 cm proužky.

Až budeme mít šneky nakrájené, tak zase potřeme vajíčkem a dáme do trouby cca na 20 min 160°C.

A výsledek?

