

Škoricové hniezda

Čerstvý, voňavý škoricový koláčik, k tomu dobrý čaj alebo kávičku a o lepšiu náladu je postarané. Koláčiky upečené takto vo forme budú šťavnatejšie a vláčnejšie.

Počet porcií: 16 ks

Čas prípravy: 160 minút

[#drozdiefala #pecenie #baking #food #jedlo #kolac #kolace #kysnute #kysnutecesto #kysnutekolace #drozdie #kvasnice #sladke #sladkekolace #skorica #maslo #cinnamon #osiehniezda #pecenie_nas_bavi #skatulkavkuchyni #spolupraca](#)

Zoznam surovín na cesto:

500 g Múka pšeničná hladká

250 ml Mlieko

100 ml Olej stolový

45 g Cukor kryštálový

20 g Cukor vanilkový

20 g Droždie FALA

1 g Sol'

Zoznam surovín na náplň:

70 g Maslo

60 g Cukor kryštálový

15 g Škorica mletá

Postup prípravy:

Z mlieka, droždia a trochy kryštálového cukru si pripravíme kvások. Pridáme k nemu múku, olej, zvyšok kryštálového cukru, vanilkový cukor, štipku soli a vypracujeme cesto. Prikryjeme ho a necháme vykysnúť. Cesto rozvalkáme do tvaru obdĺžnika a potrieme ho roztoheným maslom, škoricou a cukrom. Zvinieme ho do rolády a nakrájame ho na rovnomerné slimáky. Poukladáme ich do vymastenej formy, tesne jeden vedľa druhého. Pečieme pri teplote 200 °C asi 25-30 minút. Na záver môžeme posypať práškovým cukrom alebo ozdobiť zmesou kyslej smotany s cukrom.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví.](#)

