

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 Soľ

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 rozvaľkáme do tvaru obdĺžnika a potrieme ho roztopeným maslom, škoricou a cukrom. Zviníme 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](#).

