

Dýňové skořicové rolky

Časová náročnost: minut

Těsto:

500 g	hladká mouka
200 g	dýňové pyré
100 ml	vlažné mléko
7 g	sušené droždí
60 g	cukr
60 g	rozpuštěné máslo
1 ks	vejce
	špetka soli



Náplň:

70 g	změklé máslo
80 g	třtinový cukr
2 lžičky	skořice

Poleva:

100 g	smetanový sýr - např. žervé Ranko
40 g	moučkový cukr
	trocha citronové šťávy

Postup přípravy

Z mouky, pyré, mléka, droždí, cukru, másla, vejce a soli vypracujeme hladké těsto. Necháme přibližně hodinu kynout. Poté rozválíme na obdélník, potřeme máslem a posypeme cukrem se skořicí. Zavineme, nakrájíme na jednotlivé rolky a vyskládáme do pekáčku. Necháme ještě asi 20 minut kynout a pečeme při 180 °C přibližně 25 minut. Vychladlé nebo ještě lehce vlažné rolky potřeme polevou.