

Skořicoví šneci bez kynutí s jogurtovou polevou

Časová náročnost: minut

Těsto:

300 g	hladká mouka
2 lžičky	prášek do pečiva
1/4 lžičky	jedlá soda
2 lžíce	moučkový cukr
	špetka soli
200 g	bílý jogurt
1 ks	vejce
2 lžíce	roztuště máslo

Náplň:

60 g	roztuštěné máslo
80 g	třtinový cukr
2 lžičky	mletá skořice

Poleva:

200 g	200 g hustého bílého jogurtu
80 g	80 g moučkového cukru
1 lžička	vanilkový extrakt nebo vanilkový cukr
	pár kapek citronové šťávy



Postup přípravy

Přehřejeme troubu na 180 °C a máslem si vymažeme 2 plechy. Smícháme mouku, prášek do pečiva, jedlou sodu, moučkový cukr a sůl. Přidáme jogurt, vejce i máslo a vypracujeme těsto. *(Těsto bude měkké a mírně lepivé. Pokud je příliš lepivé a nejde válet, přidáme ještě trochu mouky. Při přidávání mouky jsme ale opatrní – těsto musí zůstat vláčné.)* Na pomoučené ploše ho pomoučeným válečkem rozválíme na obdélník, potřeme

máslem a posypeme skořicí rozmíchanou s cukrem. Srolujeme a nakrájíme ostrým nožem asi na 12 kousků. Vzniklé šneky dáme na připravené plechy a vložíme do trouby, kde pečeme asi 22 minut dozlatova. Přeneseme na mřížku a ještě teplé je přelijeme polevou z jogurtu, cukru, vanilky a citronu. To musíte zkusit!