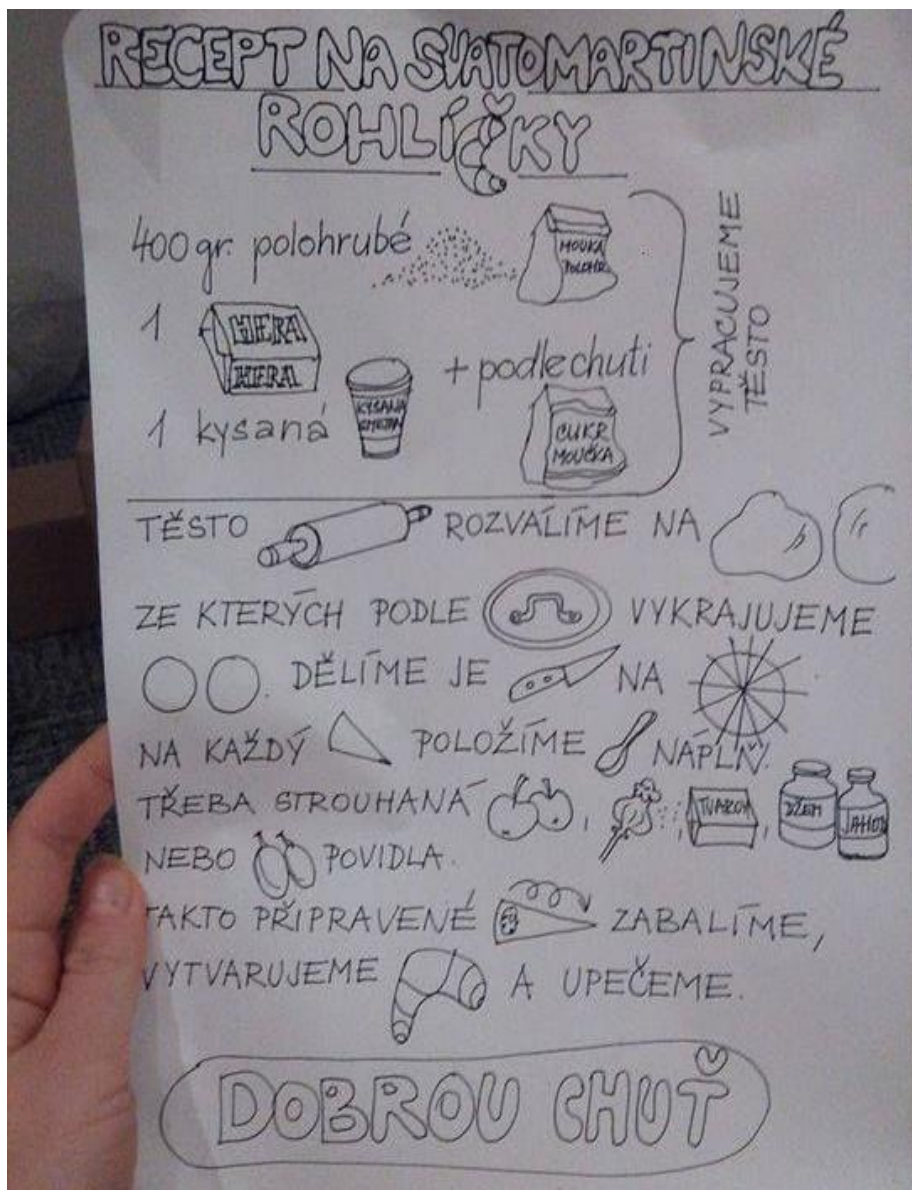


# SVATOMARTINSKÉ ROHLÍČKY,

KTERÉ SE DAJÍ PÉCT I V KTEROUKOLIV JINOU DOBU A ZVLÁDNOU JE I VAŠE DĚTI.

Inspirujte se buď malovaným návodem (vlevo), anebo zkušeností paní učitelky Danky s jejími dětmi ve školce (vpravo).



- Náplň jsme nedělali, dali jsme tam jablíčko (samy děti si oškrábaly a nakrájely).
- Těsto jsme neváleli, dávala jsem dětem kousky a ony do nich balily jablíčko, jak kdo dovedl.
- Pekli jsme na 180 °C asi 20 minut v elektrické troubě, ale spíš se řídit barvou a vůní!
- Upečené jsme obalovali v moučkovém cukru s vanilkou.
- Mamince našeho anglicky mluvícího chlapečka tak chutnaly, že si je od jiné maminky objednala na Vánoce! Chtěla jsem je upéct i doma, ale neměla jsem zakysanou smetanu, tak jsem to zkusila s tvarohem – taky výborné! A viděla jsem i recept se šlehačkou a místo Hery máslo, ale to už je trochu jiný level. 😊