Skořicoví šneci z listového těsta

Obtížnost 1 – zvládnete bez pomoci 😊

Suroviny:

1 listové těsto (můžete koupit už rozválené)

cukr

mletá skořice

1 vejce

Postup:

Listové těsto rozválíme (pokud nemáme už předem rozválené) na 2 až 3 mm. Plát potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme cukrem a skořicí. Po délce těsto srolujeme. Váleček opatrně krájíme na plátky (cca 1 cm) a klademe je na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme v předehřáté troubě na 180° C zhruba 15 až 20 minut.

Dobrou chuť!