

Domáce rožky

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Z múky, mlieka, 1 vajca, oleja, droždia, cukru a soli spracujeme v mise cesto, z ktorého ihneď vytvarujeme rožky, ktoré naukladáme na plech vyložený papierom na pečenie. Rožky potrieme rozšľahaným vajcom, posypeme rascou. Necháme 15 minút vykysnúť na plechu, potom dáme do rúry a pečieme asi 20 minút.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 42 g
- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 350 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 250 g
- **Cukor kryštál** - 5 g
- **Olej slnečnicový** - 30 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Rasca** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

