

Rýchle rožteky plnené čokoládou

Počet porcií: 24

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na prípravu cesta nadrobíme droždie s cukrom (10 g) do misky, pridáme múku (20 g), zalejeme 1/3 vlažného mlieka a necháme niekoľko minút na teplom mieste vzísť kvások. Čokoládovú polevu rozpustíme podľa návodu na obale vo vodnom kúpeli. Do misy s kváskom prilejeme zvyšok mlieka, pridáme múku, cukor, vanilínový cukor a soľ a vareškou vypracujeme cesto. Ku koncu hnetenia pridáme rozpustené maslo a dôkladne vypracujeme dohladka. Nenechávame kysnúť, no ihneď vyklopíme na pomúčenú pracovnú plochu, rozdelíme na tri diely, vytvarujeme bochníčky a každý bochník rozvalkáme na okrúhly plát hrubý asi 1 cm. Kolieskom každý plát rozdelíme na osem dielov v tvare trojuholníka. Odstrihneme rožok na vrecúšku s rozpustenou čokoládovou polevou a na každý trojuholníček nanesieme malé množstvo čokolády. Trojuholníky stočíme, zľahka ohneme do tvaru rožtekov, dáme na plech vyložený papierom na pečenie a potrieme rozšľahaným vajcom. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme 20 minút. Po upečení snímeme z plechu a necháme vychladnúť.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 42 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 300 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 570 g
- **Cukor kryštál** - 80 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Maslo** - 50 g
- **Vanilkový cukor** - 40 g
- **Poleva tmavá 100 g** - 200 g
- **Jedlá soľ** - 1 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

