

Vanilkové rožky

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Suché suroviny premiešame - cukru dáme len 50 g, pridáme zmäknutý tuk, žltok a rozomleté orechy. Dobre prehnetieme a necháme odležať asi 1 hodinu, najlepšie však cez noc v chlade. Z cesta tvarujeme rožky tradičným spôsobom alebo si vyvaľkáme hrubší plát cesta a okrúhlou formičkou vykrajujeme polmesiačky. Tie kladieme na plech s papierom na pečenie. Pečieme pri teplote 170 stupňov do zružovenia. Ešte teplé obalujeme v zmesi cukru s vanilkou.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 190 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 100 g
- **Cukor múčka** - 70 g
- **Kukuričná múka 1 kg** - 50 g
- **Maslo** - 160 g
- **Vanilkový cukor** - 40 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

