

Nafúkané orechové rožteky

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Orechy pomelieme, zmiešame s múkou, sódou bikarbónou a cukrom . Pridáme maslo a vypracujeme vláčne cesto. Necháme hodinu odpočinúť. Cesto plníme do rožtekových formičiek. Plníme len do polovice, pretože zväčší svoj objem. Pečieme na 160 stupňoch C asi 15 minút. Rožteky sa nafúknu a vnútri zostanú duté. Charakterovo sa podobajú rakvičkám.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 85 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 125 g
- **Cukor múčka** - 250 g
- **Kukuričná múka 1 kg** - 15 g
- **Maslo** - 125 g
- **Sóda bikarbóna 15 g** - 4 g
- **Vanilkový struk** - 1 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

