

Viedenské mandľové rožteky

Počet porcií: 30

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Mandle namelieme. Všetky suroviny zmiešame dohromady na hladké cesto. Necháme stuhnúť v chladničke cez noc. Potom vytvarujeme rožteky a pečieme na 170 stupňov Celzia na programe horné-dolné pečenie doružova. Upečené horúce rožteky obaľujeme v zmesi práškového a vanilkového cukru.

Ingrediencie

- **Ryžová múka 200 g** - 120 g
- **Citróny** - 2 g
- **Cukor múčka** - 150 g
- **Cukor kryštál** - 60 g
- **Vajcia** - 56 g
- **Maslo** - 180 g
- **Vanilkový cukor** - 40 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 120 g
- **Mandle jadrá** - 120 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

