

Lieskovoorieškové rožteky

Počet porcií: 15

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Zemiaky, typu B alebo C, si uvaríme, olúpeme a najemno nastrúhame. Pridáme múku (135 g), škrob (135 g), puding, cukry (100 g + 40 g), citrónovú kôru, prášok do pečiva a kúsky masla. Vyhnetieme vláčne cesto, ktoré necháme pol hodiny odpočinúť zabalené v igelitovom vrecúšku v chladničke. Oriešky si namelieme najemno, kým nevznikne múka. Orieškovú múku zmiešame v miske s cukrami (100 g + 40 g). Mlieko uvedieme do varu, prísypeme orieškovo-cukrovú zmes a pridáme marhuľový džem. Hmotu vymiešame a necháme vychladnúť.

Rúru predhrejeme na 180 °C. Cesto vyberieme z chladničky a vyvaľkáme na hrúbku 1 cm (podsypávame zmesou múky a škrobu). Kolieskom vykrajujeme trojuholníčky, ktoré plníme pri najširšej strane orieškovou zmesou a potom od tejto strany k špičke trojuholníčka zrolujeme rožtek. Rožteky kladieme na plech vyložený papierom na pečenie a potrieme rozšľahaným vajcom. Posypeme sekanými orechmi a pečieme dozlatista 30 minút. Po vychladnutí rožteky pocukrujeme.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 145 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 250 g
- **Zemiaky** - 250 g
- **Cukor múčka** - 110 g
- **Lieskové orechy** - 170 g
- **Vajcia** - 85 g
- **Maslo** - 200 g
- **Vanilkový cukor** - 80 g
- **Rezistentný škrob** - 145 g
- **Puding aróma Vanilka bezgluténový 38 g** - 20 g
- **Citrónová kôra** - 5 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Ríbezľový džem** - 30 g
- **Mandle jadrá** - 15 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

