

# Orechové rožteky

**Počet porcií:** 20

**Čas prípravy:** 45 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Namelieme si orechy. Suroviny na cesto zmiešame a vypracujeme cesto, ktoré necháme aspoň pol hodiny odležať v chladničke. Z odležaného cesta tvarujeme rožteky, ktoré dávame na plech vyložený papierom na pečenie. Pečieme pri 175 °C do zružovenia, t. j. asi 12 - 15 minút. Rožteky ozdobíme krémom. Z mlieka a zmesi (30 g) uvaríme kašu. Po vychladnutí do kaše zašľaháme maslo a cukor (50 g). Krém nanesieme na rožteky a dozdobíme čokoládou.

## Ingrediencie

- **JIZERKA-bezlepková zmes univerzálna 1000 g** - 190 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 250 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 200 g
- **Cukor kryštál** - 250 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Maslo** - 250 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 3 g
- **Poleva tmavá 100 g** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTŘEDNÍCTVEM

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

