

Kokosové rožky strojčkové bez lepku

Počet porcií: 45

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Múku, tuk, kokosovú múčku, cukor (100 g) a vajce dáme na dosku a vypracujeme cesto. Necháme chvíľu v chladničke odpočinúť, po vybratí prehnetieme, aby cesto zmäklo, a potom pomocou strojčeka (mlynček na mäso s prídavnou formičkou) tvoríme ježaté rezančeky, z ktorých tvarujeme tvary podľa ľubovôle (rožteky, tyčinky, kolieska a pod.) Dávame na plech pokrytý papierom na pečenie a pečieme asi na 160 stupňov C, kým nezačnú ružovieť až jemne hnednúť niektoré špičky rožtekov. Vychladené obaľujeme v práškovom cukre zmiešanom s vanilkovým.

Ingredienencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 300 g
- **Kokos strúhaný** - 120 g
- **Cukor múčka** - 170 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Maslo** - 120 g
- **Vanilkový cukor** - 40 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

