

Vanilkovo čokoládové rozteky

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Rúru predhrejeme na 160 °C. Nasekané makadamiové alebo vlašské oriešky mierne opražíme na suchej panvici dozlatista. Maslo vymiešame ručným mixérom s cukrom (80 g preosiateho) a semienkami z vanilky (2 vanilkové struky) do cesta. Postupne vmiešame nasekané oriešky a preosiatu múku a miešame, kým sa nám nevytvorí hladké cesto. Do cesta vmiešame čokoládové slzičky, alebo nadrobno nasekanú čokoládu. Spracované cesto necháme odpočívať v chladničke asi 20 minút. Plech na pečenie vyložíme papierom. Z vychladeného cesta tvoríme rozteky, ktoré ukladáme na plech. Z uvedeného množstva cesta môžeme vytvárať cca 30 kúskov. Rozteky pečieme cca 15 minút. Necháme vychladnúť a na záver poprášime práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **JIZERKA-bezlepková zmes univerzálna 1000 g** - 320 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 60 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 100 g
- **Cukor múčka** - 80 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 250 g
- **Vanilkový struk** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

