

Mliečne rožky

Počet porcií: 16

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Všetky suroviny (400 g hladkej múky, 250 g masla, 2 dl ogurtu, trocha prášku do pečiva) zmiešame a cesto necháme cez noc v chladničke. Potom ho rozvaľkáme na štyri rovnaké kusy a rozdelíme na osem trojuholníkov, na ktoré dáme ľubovoľnú plnku a upečieme dozlatista. Z jednej dávky je 32 rožkov.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 400 g
- **Slivkový lekvár** - 60 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 4 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 250 g
- **RAJO Laktofree jogurt smotanový biely 145 g** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

