

Čertove rožky

Počet porcií: 18

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zo surovín (1 kg polohrubej múky, 3 dcl oleja, 1/2 litra teplého mlieka, 1 droždie, 3 lyžice kryštálového cukru, štipka soli) na prípravu cesta zamiesime cesto. Nie je nutné, aby cesto stálo a kyslo. Zamiesené a vypracované cesto rozdelíme na 7 bochníkov. Každý bochník rozvaľkáme a rozkrojíme na 8 trojuholníkov. Trojuholníky naplníme ochutenou tvarohovou plnkou a stočíme do tvaru rožka. Vznikne nám 56 rožkov, ktoré postupne ukladáme na suchý plech. Rožky potrieme žĺtkom a pečieme v rúre 20 minút pri 180 stupňoch. Upečené rožky posypeme práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 42 g
- **JIZERKA - prirodzene bezlepková zmes univerzálna 1000 g** - 1000 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 500 g
- **Cukor kryštál** - 45 g
- **Hrozienka** - 40 g
- **Olej repkový** - 300 g
- **Škoricový cukor** - 12 g
- **Žítok** - 28 g
- **Vanilkový cukor** - 24 g
- **Jedlá soľ** - 1 g
- **RAJO Laktofree tvaroh 180 g** - 540 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

