Bezlepkové orieškové rožteky

Počet porcií: 12
Čas prípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Z masla, bezlepkovej múky a čerstvého syra vypracujeme cesto. Zabalíme ho do fólie a odložíme aspoň na dve hodiny do chladničky.

V miske zmiešame cukor, škoricu, mleté orechy a citrónovú kôru.

Rozohrejeme rúru na 200 stupňov a pripravíme si plechy vystlané papierom na pečenie.

Odpočinuté cesto vyberieme z chladničky, rozdelíme na štyri bochníky.

Pracovnú dosku posypeme štvrtinou orechovo-cukrovej zmesi a začneme v nej valkať prvý bochník. Otáčame ho z jednej strany na druhú, aby sa orechovo-cukrová posýpka rovnomerne vtlačila do oboch strán cesta. Bochníky vyvaľkáme do kruhu. Kruh rozdelíme na 8 – 16 častí (keď chceme minirožteky, rozdelíme kruhy na 16 častí, pokiaľ chceme väčšie, stačí 8 častí).

Zrolujeme do rožtekov a pečieme na 200 °C asi 15 minút – dĺžka pečenia závisí od veľkosti rožtekov, preto radšej sledujte rožteky počas prvého pečenia. Vyberáme ich z rúry, keď sa sfarbia do zlatohneda.

Takto postupujeme s ďalšími tromi bochníkmi. Necháme úplne vychladnúť.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 300 g
- **Almette tvarohový syr 150 g** - 200 g
- **Cukor kryštál** - 120 g
- **Lieskové orechy** - 100 g
- **Maslo** - 200 g
- **Škorica mletá** - 5 g
- **Citrónová kôra** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE