# Bezlepkové makové rožky

**Počet porcií:** 8
**Čas prípravy:** 1 hodina
**Bez lepku**

## Postup prípravy

Plnka: Mak s cukrom (200 g) zalejeme zovretým mliekom (100 ml). Primiešame lekvár a citrónovú kôru. Cesto: Zohrejeme mlieko (125 ml), smotanu, kryštálový (2 PL) a vanilínový cukor. Odstavíme a na vrch rozmrvíme droždie. Trochu premiešame a necháme speniť do kvásku. Múku, (tapiokový škrob), soľ, 1 žĺtok a olej (75 ml) premiešame. Pridáme kvások a aspoň 7 minút miesime. Cesto vyklopíme na pomúčenú dosku a rozdelíme ho na dva bochníky. Oba vyvaľkáme na koliesko s priemerom asi 20 cm a radielkom ich (podobne ako pizzu) nakrájame na 8 rovnakých trojuholníkov. Každý potrieme plnkou, z oboch bočných strán trojuholníka cesto založíme dovnútra, aby plnka nevytiekla a rožok zatočíme od najširšej časti po najužšiu. Rožky poukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie a zakryté čistou utierkou necháme kysnúť asi 30 minút. Potom ich potrieme rozšľahaným vajcom a dáme do rúry, ktorú sme si vyhriali na 180°C. Pečieme do zlatista približne 25-30 minút. Po upečení ihneď potrieme vodou zmiešanou s trochou oleja. Tak rožky ostanú ešte vláčnejšie. Vychladnuté posypeme práškovým cukrom.

## Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 42 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 225 g
- **Bezgluténová múka Promix Alfa 500 g** - 50 g
- **Pitná voda nesýtená** - 10 g
- **Cukor kryštál** - 252 g
- **Mak mletý modrý** - 200 g
- **Olej slnečnicový** - 75 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Smotana na šľahanie** - 25 g
- **Žítok** - 28 g
- **Vanilkový cukor** - 10 g
- **Slivkový lekvár** - 20 g
- **Rezistentný škrob** - 20 g
- **Citrónová kôra** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

**VÁŠ ZOZNAM ONLINE**