

NajPečenie



Mrkvovo-orechové rožky

Je to skvelá kombinácia chutí. Mrkva vytvorí koláčikom peknú farbu. Cesto sa dá navyše ľahko kombinovať aj s inými plnkami napr. pikantný, ríbezľový džem a podobne. Vyskúšajte podľa fotoreceptu.

Potrebuje:

500 g	mrkva
500 g	Palmarín
1 kg	múka polohrubá
2 ks	prášok do pečiva
500 g	orechy mleté
10 lyžica	cukor kryštálový
1 bal.	vanilínový cukor
1 dl	mlieko

Postup:



Na dosku nachystáme všetky suroviny.



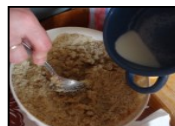
Pridáme mrkvu aj Palmarin.



Vypracovávame cesto.



Vznikne bochník. Recept je na dve dávky - prekrájime na dva bochníky.



Pripravíme si orechovú hmotu - zabaríme mliekom a osladíme.



Rozgúľame, urobíme štvorčeky - narežeme ich, naplníme orechami a zavynieme.

Celkový čas prípravy:	40 min.
Čas pečenia:	10 min.
Teplota pečenia:	200 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-

NajPečenie



Uložíme na plech a šup do rúry.