NajPečenie



Nutelové dvojfarebné rožky

S dvojfarebnými rožkami bude vyzerať misa koláčov pestro a bohato.

Potrebujete:

150 g	Palmarín
600 g	múka hladká
3 lyžica	cukor kryštálový
30 g	droždie
4 lyžica	kakao
20 ks	sacharín
	nutela
350 ml	mlieko
1 lyžička	soľ

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**25 - 30 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Malú časť mlieka zohrejeme tak, aby nemala teplotu viac ako 30 °C, pridáme trošku cukru, 15 sacharínov a droždie, prípadne poprášime múkou. Tento kvások necháme 10 - 15 minút vykysnúť.

Pripravíme si zvyšný kryštálový cukor, múku, zvyšné mlieko, kávovú lyžičku soli, 120 g Palmarinu a po vykysnutí kvások s nimi premiešame. Vypracujeme hladké nelepivé cesto, ktoré rozdelíme na 2 časti.

V troche mlieka rozpustíme kakao a 5 sacharínov a pridáme do jednej polovice cesta.

Obe cestá rozdelíme na dve časti (tak dostaneme 4 bochníky, 2 biele a 2 hnedé). Rozvaľkáme do kruhu 1 biele cesto, na vrch bieleho položíme 1 hnedé a spolu ich vaľkáme tak, aby zospodu bolo cesto biele, zvrchu hnedé. To isté spravíme s druhým bielym a hnedým cestom, ale tie prehodíme - naspodu

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

bude hnedé cesto a navrchu biele.

Cestá pokrájame na trojuholníčky a naplníme nutelou. Trojuholníky stočíme do rohlíkov a poukladáme na plech. Necháme vykysnúť asi hodinu.

Pred pečením potrieme rozpusteným Palmarinom a pečieme na 200°C asi 25-30 minút.

Hneď po upečení znova potrieme rozpusteným Palmarinom a po vychladnutí posypeme práškovým cukrom.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.