

NajPečenie



Potrebujete:

250 g	Helia
200 g	múka polohrubá
500 g	cukor práškový
125 g	orechy mleté
1 lyžička	sóda bikarbóna
	čokoláda

<i>Celkový čas prípravy:</i>	15 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15 - 20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	160 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Duté rožky

Nemáte chuť na krémové koláčiky? Skúste výborné chrumkavé rožky s orechami a čokoládovou polevou.



Postup:

Všetky suroviny okrem čokolády zmiesime a odložíme na 2 hodiny odležať.

Cesto naplníme do formičiek na rožky tak, aby nám v strede každej formičky ostala priehlbinka, čiže palcom pritlačíme v strede formičky a vytlačíme cesto na okraje formičiek.

Pečieme veľmi pomaly na 70 °C aby nám koláčiky ostali pekne duté. Vždy skúsime najšôr upiecť len jeden rožok, a ak sa nám pri pečení spl'asne znížime teplotu.

Po upečení namočíme konce rožkov do čokolády a necháme stuhnúť.