

# NajPečenie



## Makové rožtky

Oblíbené vianočné pečivo.



### Potrebuje:

160 g	Palmarín
200 g	hladkej múky
65 g	kryštálového cukru
1 ks	vanilínový cukor
60 g	mak
1 ks	vajce
1 ks	citrónová kôra strúhaná

### Postup:

Preosiatu múku spojíme s vanilínovým a kryštálovým cukrom. Pridáme pomletý mak a nastrúhanú citrónovú kôru. Spojíme s mäkkým Palmarinom a celým vajčkom a spracujeme rukami. Aby sa s cestom dobre pracovalo, uložíme ho na 2 hodiny do chladu.

Formujeme rožtky, ktoré ukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme 15-17 minút pri teplote 175 °C. Nakoniec rožtky vyváľame v práškovom cukre.

Celkový čas prípravy:	20 min.
Čas pečenia:	17 min.
Teplota pečenia:	175 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	30