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.

Potrebujete:

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

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

Postup:



Na dosku nachystáme všetky suroviny.



Pridáme mrkvu aj Palmarin.



Vypracovávame cesto.



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



Pripravíme si orechovú hmotu - zabaríme mliekom a osladíme.



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

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.



Uložíme na plech a šup do rúry.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.