NajPečenie



# Vanilkové rožky

Voňavé vanilkové potešenie pre šťastie. Narobte si ich podľa toho, koľko chcete. S jednoduchým fotoreceptom to bude jednoduché.

## Potrebujete:

| | |
|---|---|
| **280 g** | múka hladká |
| **50 g** | cukor práškový |
| **210 g** | Palmarín |
| **100 g** | orechy mleté |
| **2 ks** | žĺtok |
| **2 bal.** | vanilínový cukor |

| | |
|---|---|
| *Celkový čas prípravy:* | **120 min.** |
| *Čas pečenia:* | **12 min.** |
| *Teplota pečenia:* | **180 ˚C** |
| *Náročnosť prípravy:* | **ľahké** |
| *Počet porcií:* | **-** |

## Postup:



Zo všetkých surovín si spracujeme cesto, necháme ho v chlade odstáť.



Z cesta si urobíme valček ktorý pokrájame na rovnaké časti a tvarujeme rožteky.



Poukladáme na suchý plech, nakoľko cesto je dosť mastné.



Ešte teplé obaľujeme v práškovom cukre zmiešanom s vanilínovým cukrom.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.