

Recept z kuchyne Ley

Vanilkové rožky

Množstvo: 2-3 plechy

Príprava: 1h + pečenie



Ingrediencie:

- 4 hrnčeky mandľová múka (cca 400g)
- 2/3 hrnčeka tapiokový škrob (alebo 2 bezlepkové vanilkové pudinky - iba prášok)
- 200g masla (max 250g)
- 4 PL javorového sirupu
- pár kvapiek vanilkovej esencie
- štipka soli

Postup:

1. Maslo vyberieme z chladničky - necháme chvíľku pri izbovej teplote.
2. Do misky (alebo rovno na pracovnú dosku) dáme mandľovú múku, tapiokový škrob (alebo vanilkový puding) a malinkú štipku soli.
3. Do stredu tejto zmesi urobíme „dolinku“ a do nej vložíme na kocky nakrájané maslo a javorový sirup.
4. Vypracujeme cesto. Ja dávam najprv cca 200g masla, a podľa potreby pridávam. Je dôležité, aby maslo bolo dobre zapracované do cesta.
5. Cesto odložíme na minimálne hodinu do chladničky.
6. Z cesta si odštipujeme malé kúsky a tvarujeme ich do „rožkov“.
7. Poukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie a dáme do rúry vyhriatej na 180°C na 8-12 minút. Už po ôsmych minútach ich kontrolujeme.
8. Rožky necháme vychladnúť na plechu. Ihneď po upečení sú mimoriadne krehké a rozpadli by sa. Ak ich potrebujete mať obalené v niečom bielom (pre oči), tak ich ešte teplé na plechu posypeme sušeným kokosovým mliekom. Má jemne nasladlú chuť a tú správnu farbu ;).

Detailnejší postup a moje tipy nájdeš na webe:
[Vanilkové rožky](#)

Moje vychytávky:
