

Nafoukané ořechové rohlíčky

Počet porcí: 20

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Ořechy pomeleme, smícháme s moukou, sodou a cukrem. Přidáme máslo a vypracujeme vláčné těsto. Necháme hodinu odpočinout. Těsto plníme do rohlíčkových formiček. Plníme jen do půlky, protože zvětší svůj objem. Pečeme na 160 stupňů asi 15 minut. Rohlíčky se nafouknou a uvnitř zůstanou duté. Charakterově se podobají rakvičkám.

Ingredience

- **Vlašské ořechy jádra** - 125 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 85 g
- **Cukr moučka** - 250 g
- **Jedlá soda 50 g** - 4 g
- **Vanilka 1 lusk** - 1 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 125 g
- **Kukuřičná mouka Harimasa 1 kg** - 15 g

