Bezlepkové oříškové rohlíčky

Počet porcí: 12
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Z másla, bezlepkové mouky a čerstvého sýra vypracujeme těsto. Zabalíme ho do fólie a odložíme alespoň na dvě hodiny do chladničky.
V misce smícháme cukr, skořici, mleté ořechy a citronovou kůru.
Rozehřejeme troubu na 200 stupňů a připravíme si plechy vystlané pečícím papírem.
Odpočinuté těsto vyjmeme z chladničky, rozdělíme na čtyři bochánky.
Pracovní desku posypeme čtvrtinou ořechově-cukrové směsi a začneme v ní válet první bochánek.
Otáčíme ho z jedné strany na druhou, aby se ořechově-cukrová posýpka rovnoměrně vtlačovat do obou stran těsta. Bochánky vyválíme do kruhu.
Kruh rozdělíme na 8-16 částí (když chceme minirohlíčky, rozdělíme kruhy na 16 částí, pokud chceme větší, stačí 8 částí).
Srolujeme do rohlíčků a pečeme na 200°C asi 15 minut - délka pečení závisí na velikosti rohlíků, proto raději sledujte rohlíčky během prvního pečení. Vyndaváme je z trouby, když se zbarví do zlatohněda.
Takto postupujeme s dalšími třemi bochánky.
Necháme úplně vychladnout.

Ingredience

- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 200 g
- **Cukr krystal** - 120 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 2 g
- **Skořice mletá 40 g** - 5 g
- **Bezlepková mouka PROMIX®-PK - speciál 1000 g** - 300 g
- **Duko smetanový sýr natur 80 g** - 200 g
- **Lískové ořechy** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE