Cukrárska výroba

Technológia 1. ročník

December 2021

**Vafľové obaľované rožky**

**Suroviny:**

* 210 g hladkej múky
* 70 g lieskových alebo vlašských orieškov
* 70 g práškového cukru
* 1 vanilkový cukor
* 125 g masla alebo rastlinného cukru
* 1 žĺtok
* mlieko podľa potreby ( cca 1 polievková lyžica až dve )
* práškový a vanilkový cukor na obaľovanie

**Postup:**

Vypracujeme vláčne cesto okrem mlieka to pridáme podľa potreby až na koniec. Formujeme valčeky a vytvarujeme z nich rožteky. Pečieme vo vyhriatej rúre na 170 °C doružova 10 – 15 minút. Ešte horúce obalíme alebo poprášime v zmesi cukrov ( vanilkový a práškový ).

