

Bezlepkové oříškové (nafouklé) rohlíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Nominal



Suroviny

Porce: 4

- bezlepkové mouky Nomix 85 g
- hladké kukuřičné mouky 15 g
- cukru moučka (namíchaný s vanilkovým cukrem) 250 g
- ořechů 125 g
- másla 125 g
- jedlé sody (asi ½ čajové lžičky) 4 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ořechy pomeleme, smícháme s moukou, sodou a cukrem. Přidáme máslo, vypracujeme vláčné těsto a necháme odpočinout. Těsto následně plníme do rohlíčkových formiček, ty ale naplníme jen do půlky, protože jsou to rohlíčky nafoukané a zvětší svůj objem. Pečeme při 160°C asi 15 minut. Rohlíčky se nafouknou a uvnitř zůstanou duté, takže se charakterově trochu podobají rakvičkám.