NUTELOVÉ ROŽKY OD HUGA

Najlepšie "NUTELKY" od mojej mamy.

Vaše deti vás za tieto rožky budú milovať!!! A s kakaukom na raňajky sú že "manam" (a niekedy aj pred polnocou)
Budete potrebovať:
1/2 kg hladkej múky
3 vajcia
1 sáčok práškových kvasníc
2 dcl oleja
4 pol. lyžice kr.cukru
1 kávová lyžička soli
2 dcl mlieka

Postup:
Hladkú múku spolu s kvasnicami, cukrom a soľou preosejte cez sýtko. Pridajte 2 vajíčka, olej, teplé mlieko a vypracujte zo všetkého (najlepšie v mixéri) hladké cesto. Zakryte cesto fóliou, položte na teplé miesto a nechajte kysnúť minimálne 1,5 hodiny. Vykysnuté cesto vyložte na pomúčenú dosku. Rozdeľte na 2 polovice, jemne vypracujte z každej časti bochník. Každý bochník valčekom rozgúľajte do tvaru kruhu. (ak je cesto veľmi mäkké, nebojte sa pomúčiť hladkou múkou aby sa nelepilo). Každý kruh rozkrájajte na 8 rovnakých častí (ako na obrázku). Naplňte Nutelou a zrolujte do tvaru rožka.
Hotové rožky položte na plech s papierom na pečenie. Potrite jedným žĺtkom , do ktorého pridajte trošku mlieka. Pečte v predhriatej rúre na 180 stupňov cca 20-30 minút. Dávajte pozor na sfarbenie, ak sú rožky sfarbené do zlatohneda môžete ich z rúry vyložiť. (pečte na 2 plechoch po 8 kusov).
HOTOVO !!
Ak sa vám podarí udržať sa na uzde, nechajte rožky vychladnúť a môže sa jesť! "manam"!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo