



NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 20 dag masla
- 25 dag moka
- 9 dag sladkorja
- 1 beljak
- 10 dag mletih orehov

Orehovi roglički za naju

Chef Tina Jan

Vrsta jedi: priloga

Čas priprave: 20 minut ali manj

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Zmešamo moko, sladkor in mlete orehe. Dodamo beljak in koščke mrzlega masla ter na hitro pognemo v testo. Testo oblikujemo v kepo, zavijemo v folijo in damo za najmanj eno uro v hladilnik. Nato testo razdelimo na dva dela. Vsak del oblikujemo v podolgovato rolo.

Roli narežemo na 1 cm debele koščke in vsak košček zvaljamo v svaljek. Svaljke nato zvijemo v obliko rogličkov. Jaz sem iz njih oblikovala črke najinih imen. Rogličke zložimo na pekač, prekrit s papirjem za peko. Pečemo v ogreti pečici pri 170 stopinjah, da roglički zlato porjavijo. Še mlačne potresemo s sladkorjem in vanili sladkorjem.

Naj bo valentinovo, obletnica ali pa oboje hkrati združeno v eno veliko srce, ki naj vas osrečuje za vedno!

Lepo Valentinovo in še lepše sladkanje v dvoje!