



## Ingredience

- NIKAL 100% palmový tuk
- NIKAL Med lesní a květový
- 230 g polohrubé mouky
- 70 g škrobu
- 1 lžičku prášku do pečiva
- 80 g třtinového cukru
- 3 sáčky vanilkového cukru
- 2 vejce
- 100 g pomerančové marmelády
- 200 g mletých mandlí
- 200 g mandlových plátek
- 30 g práškového cukru
- 15 g kakaa

Všechny produkty NIKAL si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

NIKAL specialista na omáčky, polévky a koření  
Kotkova 710/3  
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16  
Fax 515 291 055  
Online [www.nikal.cz](http://www.nikal.cz)  
E-Mail [nikal@nikal.cz](mailto:nikal@nikal.cz)

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

## Mandlové růžky



Recept na jeden plech (24 kusů)



Příprava trvá cca 40 minut

### Postup:

230 g mouky, 70 g škrobu, 1 lžičku prášku do pečiva, 80 g třtinového cukru, 1 balíček vanilkového cukru, 2 čerstvá vejce a 100 g **rostlinného tuku NIKAL** spojíme v hladké těsto. Necháme odležet 1 až 2 hodiny v chladu. Plech vytřeme tukem a z těsta vyválíme placku přesně na velikost plechu. Vložíme na plech a potřeme pomerančovou marmeládou. V hrnci spojíme při nízké teplotě 180 g **NIKAL medu** a 90 g **NIKAL rostlinného tuku**. Přidáme 2 balíčky vanilkového cukru, mleté mandle a plátky mandlí. vše pečlivě promícháme a natřeme na těsto s marmeládou.

Troubu předehřejte na 200°C a na střední pozici pečeme cca 30 minut. Ještě teplé krájíme na malé trojúhelníky.

Ve vodní lázni rozejdeme 50 g **NIKAL 100% rostlinného tuku**, přidáme práškový cukr a kakao. Namáčíme lehce rohy trojúhelníků.

TIP: Toto vánoční cukroví bude chutnat celé rodině!

### Hodnoty na 100g:

Tuk: 32,8 g • Cukry: 36,6 g • Bílkoviny: 8,2 g • Energetická hodnota: 472 kcal