# Jadrové rožky obaľované v mandliach

Do jadrovej hmoty na pečenie sa pridá jemne pokrájaná presladená pomarančová kôra. Táto hmota musí byť jemná, preto sa musí znova prejsť na trecom valci. Z hmota sa striekajú tvary piškót, ktoré sa obaľujú v strúhaných mandliach a formujú sa do tvaru rožkov. Rožky poukladáme na plech s papierom a pečieme ich pri teplote 180 stupňov C. Po upečení potrú cukrovým roztokom aby mandle získali lesk.

 