

Išelské oválky

Počet porcí: 20

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cukr, mouky, mleté ořechy, máslo a prosáté kakao dobře prohněteme a necháme odležet v chladnu. Těsto rozválíme na plát asi 3 mm a vykrajujeme oválky nebo tvary jaké chceme. Pečeme při 160 stupních asi 12 minut. Slepujeme krémem, který si připravíme ušleháním změkčené kostky másla - 250 g, 50 g cukru a vanilky. Můžeme přidat rum. Oválky můžeme slepovat i džemem. Polijeme čokoládovou polevou (rozpustíme čokoládu s trochou másla 30 g) a ozdobíme mandlí.

Ingredience

- **Vlašské ořechy jádra** - 70 g
- **Mandle jádra** 200 g - 20 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 140 g
- **Holandské kakao** 100 g - 2 g
- **Vanilkový cukr Dia** 40 g - 20 g
- **Cukr moučka** - 120 g
- **Vanilka 1 luska** - 2 g
- **Mouka pohanková nativní** 400 g - 20 g
- **Krajanka máslo** 250 g - 400 g
- **Čokoláda mléčná** 100 g - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

