

Bezlepkové dvoubarevné pracny

Počet porcí: 30

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu předehřejte na 170 °C. Z mouky (250 g), obou cukrů, mletých mandlí, másla, žloutku, citronové kůry a koření vypracujte těsto. Do jedné poloviny přidejte kakao, do druhé 2 lžíce mouky. Nechte těsto chvíli odpočinout. Formičky na pracny pečlivě vymažte tukem. Z těsta uždibujte kousky a vtlačujte je do formiček tak, aby po vyklopení byly pracny pěkně barevné. Pečte asi 10 minut. Upečené pracny nechte trochu vychladnout a vyklopte. Nebojte se s formičkou pořádně praštit o stůl či váh, pokud jsou pracny akorát zchladlé, vydrží to a nerozpadnou se. Hotové pracny obalujte v moučkovém cukru smíchaném s vanilkovým.

Ingredience

- **Mandle jádra 200 g** - 100 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 255 g
- **Holandské kakao 100 g** - 1.5 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **Cukr moučka** - 200 g
- **Hřebíček celý 30 g** - 0.5 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 0.5 g
- **Skořice mletá 40 g** - 0.5 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 150 g
- **Vejce** - 28 g

