

Rozinkové sušenky

Počet porcí: 30

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Ořechy nameleme, rozinky si pokrájíme, z citronu vymačkáme lžící šťávy. Suroviny zpracujeme v těsto, pokud je těsto hodně řídké, přidáme mouku. Těsto necháme v chladu odpočinout. Pečeme na 160°C do růžova. Vychlazené můžeme máčet v čokoládě.

Ingredience

- **Citróny** - 10 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 100 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 10 g
- **Rozinky** - 150 g
- **Skořice mletá 40 g** - 5 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku 1000 g** - 300 g
- **Včelí med smíšený luční 250 g** - 100 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 180 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

