

Medvědí tlapky

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Koření nejprve promícháme s moukou, kakaem a cukrem. Poté přidáme ostatní suroviny a důkladně prohněteme. Necháme odležet alespoň hodinu v chladu. Z těsta děláme menší kuličky, které vtlačíme do řádně vymazaných formiček na pracky. Pečeme při teplotě 160 - 170 stupňů. Po upečení necháme chvilku stát, pak vyklepeme z formiček a můžeme obalit v moučkovém cukru.

Ingredience

- **Vlašské ořechy jádra** - 40 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 170 g
- **Holandské kakao 100 g** - 1 g
- **Cukr moučka** - 70 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** - 80 g
- **Vejce** - 28 g
- **ARAX Mouka kukuřičná hladká 300 g** - 30 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

