Linecké košíčky s ořechovou náplní

Počet porcí: 30
Doba přípravy: 90 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Obě mouky, 70 g cukru, vanilkový cukr, menší vejce, tuk, mléko 40 ml a kypřící prášek prohněteme v těsto, které necháme uležet v chladu. Těsto si rozválíme na plát asi 4 mm, vykrajujeme kolečka a vtlačujeme do dobře vymazaných a vysypaných formiček na košíčky. Pečeme na 160 stupňů 12 - 15 minut. Vyklepáváme až trochu zchladnou, za horka jsou více křehké.

Na náplň si připravíme pomleté ořechy s piškoty 200 g cukru. Smícháme s 2 ml mléka (nebo rumu). Přiléváme tak dlouho až nám vznikne tuhá hmota. Z hmoty tvoříme kuličky které vtlačujeme do košíčků. Poléváme čokoládovou polevou.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 150 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 180 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **Cukr moučka** - 270 g
- **Bezlepkové piškoty 120 g** - 70 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 42 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 80 g
- **Kypřící prášek do pečiva 12 g** - 3 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 100 g
- **ARAX Mouka kukuřičná hladká 300 g** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE